

menú bistrot 1965 - 36 euros

10% t.v.a. inclue • 10% v.a.t. including

*Comprend premier plat, deuxième plat, dessert et 1 portion de pain. Ce menu sera servi les midis et les soirs.
It included first course, second course, desserts and 1 portion of bread. Its menu it is served at midday and night.*

entrées à choisir... *first course to choose...*

saumon mariné et assaisonné avec poireau, pesto et vinaigrette de légumes verts
marinated salmon dressed with leek, pesto and vegetables vinaigrette

terrine de volaille et trompettes avec pruneaux et orange, jambon de canard et olives
poultry and black trumpets terrine with plums and orange, duck ham and olives

tarte de légumes vertes grillées avec anchois de l'Escala et fromage blanc
grilled vegetables cake with anchovies from l'Escala and fresh cheese

soupe froide de fraises et légumes vertes avec sardines marinées, grenade et ravenelle
cold strawberries and vegetables soup with pickled sardines and pomegranate

deuxième plat à choisir... *second course to choose...*

canard de gland aux épices avec ratatouille de fruits, endive et pomme douce
spiced acorn duck with fruits ratatouille, endive and sweet potato

poisson selon marché avec pomme de terre et oignon, romesco et vinaigrette d'ailles
market fish with oven potatoes and onion, romesco and garlic vinaigrette

œuf de poule et pomme de terre avec pâte de coing, sobrasada et sarrasin
eggs and potatoes with quince, sobrassada and buckwheat

viande de perol avec pomme de terre, oignon et aubergine
perol meat with potatoes, onion and eggplant

dessert à choisir... *desserts to choose...*

coupe de chocolat noir avec étouffé fruits rouges et verveine
cup of dark chocolate with stuffed red fruits and lemon verbena

flan crémeux d'œuf et vanille avec chantilly, framboise et orange
vanilla creamy crème caramel with cream, raspberry and orange

gâteau de carotte avec agrumes, yaourt et calendula
carrot cake with citrus, yogurt and calendula

gâteau au fromage blanc avec crème glacé à la crème et fruitée
cheesecake with cream ice cream and fruit

pain artisanal style coca de forner - à base de blé de Castelló d'Empúries
artesanal bread style coca de hornero - made with wheat from Castelló d'Empúries

huitre Guillerdeau n°3 (1 unité)

Guillerdeau oyster n°3 (1 unit)

5,50

caviar d'esturgeon Per Sé - 20 grams

sturgeon caviar Per Sé - 20 grams

37,00

salade de laitue biologique de Torroella de Fluvià

organic lettuce salad from Torroella de Fluvià

12,00

les anchois el Xillu XXX de l'Escala avec huile d'olive dop Empordà (6 filets)

anchovies el Xillu XXX de l'Escala with olive oil dop Empordà (6 filets)

13,50

jambon ibérique de gland - 80 grams

acorn Iberian ham - 80 grams

26,00

carpaccio de crevettes rouges de Roses

carpaccio of red prawns from Roses

26,00

six fromages de Girona - fromages artisans de brebis, vache et chèvre

six cheese from Girona - artisan cheese of sheep, cow and goat

20,00

croquettes de jambon ibérique (8 unités)

Iberian ham croquette (8 units)

18,00

calamars de ligne à la romana (12 unités)

romana potera squids (12 units)

27,00

pain de coca avec tomates et l'huile d'olive dop Empordà

coca bread with tomatoes and olive oil dop Empordà

3,50

les desserts que nous vous proposons aujourd'hui – choisissez dans le menu bistrot

the desserts we propose today – choose from the bistrot menu

9,00