

PLATS DEL DIA
PLATOS DEL DÍA

----- Entrant -----
- Entrante -

Coca de lloms de sardines en escabetx de taronja i les seves llunes

Coca de lomos de sardinas en escabeche de naranja y sus gajos

-O-

Remenat d'ous amb saltat de bolets i coulis de tomàquet*

*Revuelto de huevos con salteado de setas y coulis de tomate**

----- Plat Principal -----
- Plato Principal -

Llom de bacallà a la llauna amb mongetes del ganxet

Lomo de bacalao a la llauna con judías

-O-

"Platillo" d'estofat de vedella amb pèsols i patates risolée

"Platillo" de estofado de ternera con guisantes y patatas risolée

-O-

Paella a l'estil del Xef o Paella de verdures* (+5,00 eur. sobre el preu del menú)

Paella al estilo del Chef o Paella de verduras (+5,00 eur. sobre el precio del menú)*

----- Postres -----
- Postre -

Sopa de pinya amb gelée de regalíssia i gelat de de fruits del bosc*

*Sopa de piña con gelée de regaliz y helado de frutos del bosque**

-O-

Maxi lionesa amb nata, gelat de vainilla i xocolata calenta*

*Maxi lionesa con nata, helado de vainilla y chocolate caliente**

** Plat apte per a vegetarians - * Plato apto para vegetarianos*

Preu entre setmana 19,80 - Preu cap de setmana i festius 29,50

Precio entre semana 19,80 - Precio fin de semana y festivos 29,50

Per a taules de més de 6 persones, el menú té un suplement de 6 € per persona
Para mesas de más de 6 personas, el menú tiene un suplemento de 6 € por persona

DISHES OF THE DAY

- PLATS DU JOUR - GERICHTE DES TAGES -

----- Starter -----

- Entrées - Vorspeise -

Coca bread with sardine loins in orange escabeche and orange segments

Focaccia de filets de sardines en escabèche à l'orange et ses suprêmes

Fladenkuchen mit Sardinenlenden in Orangenmarinade und Orangenspalten

- or - ou - oder -

Scrambled eggs with sautéed mushrooms and tomato coulis*

*Œufs brouillés aux champignons et coulis de tomate**

*Rührei mit sautierten Pilzen und Tomaten-Coulis**

----- Main course -----

- Plat principal - Hauptgericht -

Baked cod fillet a la llauna with beans

Filet de morue façon biscayenne et haricots blancs «del ganxet»

Gebackene Kabeljaulende mit weißen Ganxet-Bohnen

- or - ou - oder -

Beef stew with peas and risolée potatoes

Ragoût de veau aux petits pois et pommes de terre rissolées

Kalbsragout-»Platillo« mit Erbsen und Risoleekartoffeln

- or - ou - oder -

Chef's special paella or Vegetable paella* (+5,00 eur. extra)

Paella à la manière du Chef ou paella végétale (+5,00eur. extra)*

Paella nach der Art des Küchenchefs oder Gemüse-Paella (+5,00 eur. extra)*

----- Dessert -----

Pineapple soup with licorice gelée and berries ice cream*

*Soupe à l'ananas, gelée de réglisse et glace aux fruits des bois**

*Ananassuppe mit Lakritzgelee und Waldfrüchte-Eis**

- or - ou - oder -

Big cream puff with vanilla ice cream and hot chocolate*

*Maxi chou à la crème, glace à la vanille et sauce au chocolat chaud**

*Maxi-Sahne-Windbeutel, Vanilleeis und heiße Schokolade**

* Dish suitable for vegetarians - * Plat convient aux végétariens - * Gericht für Vegetarier geeignet

Price weekdays 19.80 - Price weekends and public holidays 29.50

Prix en semaine 19,80 - Prix week-ends et jours fériés 29,50

Preis Wochentage 19,80 - Preis Wochenende und Feiertage 29,50

For tables of more than 6 persons, the menu has a supplement of 6 € for person - Pour tables de plus de 6 personnes, le menu a un supplément de 6 € pour personne - Für Tischen mehr als 6 Personen hat das Menü einen Zuschlag von 6 € Person