



ENTRANTS

- Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de mostassa i mel.**
(conté lactosa, mostassa i fruits secs).
- Coca de full de tardor, amb amanida de ceps, micuit de foie, pera caramel·litzada i figues.**
(conté lactosa, fruits secs i gluten).
- Carpaccio de peu de porc amb vinagreta de ceps i fruits secs.**
(conté fruits secs).
- Espàrrecs verds gratinats a la mussolina d'all.**
(conté lactosa).
- Crep de brandada de bacallà amb samfaina.**
(conté lactosa i peix).
- Timbal de patata, bolets, botifarra de perol i oli d'all i julivert.**
- Cassoleta de cargols a la llaminera.**
- Olleta de bullabessa a l'estil tradicional de la fonda.**
(conté api, lactosa i peix).
- Canelons tradicionals de rostit.**
(els de la iaia Loreto) (conté lactosa).

PLAT PRINCIPAL

ROSTITS I PLATS TRADICIONALS DE LA CASA

- Vedella rostida amb salsafins i bolets.**
(conté lactosa gluten i fruits secs)
- Galta rostida amb ratafia i préssec.**
- Mar i muntanya de conill, pollastre, sípia i llagostins.**
(conté peix i marisc)
- Peus de porc sense feina amb all i oli de poma i vinagreta de ceps i fruits secs.**
(conté fruits secs)
- Ànec rostit amb salsafin.**
(conté fruits secs)
- Xai rostit amb peres al vi.**

LA BRASA *(s'acompanya amb patata al caliu, pebrot i ceba escalivats)*

- Botifarra de pagès.**
- Galta de porc.**
- Secret.**
- Costelló.**
- Xai.**

PEIX

- Bacallà a la mussolina d'all inspirat en la recepta del xef Josep Mercader del Motel Empordà.**
(conté lactosa, ou i peix)
- Tronc de lluç a la meunière amb cloïsses.**
(conté lactosa, peix i marisc)

PLATS PRINCIPALS AMB SUPLEMENT

- Arròs a la llauna de cabra de mar i marisc. +2,00 € per persona**
(mín 2 persones) (conté peix i marisc)
- Entrecot de vedella al gust. + 4,00 €**
(brasa, 5 pebres, roquefort) (conté lactosa - excepte brasa)
- Filet de vedella al gust. +6,00 €**
(brasa, 5 pebres, roquefort o foie)
(conté lactosa, mostassa i fruits secs - excepte brasa)
- Rapet al forn amb patata, ceba i tomàquet. +6,00 €**
(conté peix i marisc)

ENTRANTS AMB SUPLEMENT

- Les coques de vidre amb...**
- Pernil ibèric. +2,00 €**
(conté gluten)
- Escalivada, anxoves i olives. +2,00 €**
(conté gluten i peix)
- Amanida de tardor d'anxoves de l'escala i formatges del Pirineu**
(conté gluten, lactosa i peix) +2,50 €
- Els canelons de...**
- Confit d'ànec amb peres i foie. +1,50 €**
(conté gluten i lactosa)
- Pularda amb beixamel trufada. +1,50 €**
(conté gluten i lactosa)

LA CUINA DOLÇA

- Copa de sorbet de llimona al cava.**
(conté lactosa)
- Gelat de torró amb ratafia.**
(conté lactosa i fruits secs)
- Confitura de meló i síndria amb gelat de mató.**
- Copa termal de confitura de fonoll, galeta termal esmicolada i gelat de iogurt.**
(conté lactosa, gluten i ou)
- Lioneses de la casa.**
(xocolata, nata i crema) (conté lactosa i gluten)
- Llet fregida amb mousse de crema catalana, gelat de ratafia i nous.**
(conté lactosa, gluten i fruits secs)
- Mel i mató amb galeta de fruita seca i gelat de festucs.**
(conté lactosa, gluten i fruits secs)
- Mini tortell de full amb nata.**
(conté lactosa, ou i gluten)
- *Pastis cremós de formatge fresc amb fruits vermells crema i crumble d'ametlla.**
(conté lactosa, gluten i fruits secs)
- Crumble de poma amb crema, nata i gelat de vainilla**
(conté lactosa, gluten, ou i fruits secs).
- Bescuit glacé artesà de la casa amb xocolata desfeta.**
(conté lactosa i ou)

POSTRES AMB SUPLEMENT

- Coulant de xocolata amb gelat de vainilla. +2,50 €**
(conté lactosa, ou, fruits secs i gluten)

**Si els ve de gust el pastís de formatge, cal demanar-lo a principi d'àpat. Gràcies.*

