



MENÚ DEL DÍA DILLUNS / LUNES

Per començar / Para comenzar

Crema de carbassó amb les seves textures  

Crema de calabacín con sus texturas

Amanida d'enciams amb tofu, codony i fruits secs  

Ensalada de lechuga con tofu, membrillo y frutos secos

Platillo d'ous amb samfaina, pèsols i xoriço

Platillo de huevos con chanfaina, guisantes y chorizo

Timbal de verdures a la planxa amb formatge de cabra i reducció de gerds 

Timbal de verduras a la plancha con queso de cabra y reducción de frambuesas

Per continuar / Para continuar

Suprema de corvall a la planxa amb mongetes saltejades, pernil i sèsam  

Suprema de corvina a la plancha con judías salteadas, jamón y sésamo

Carbassons farcits de verdures amb crema de verdura  

Calabacines rellenos de verduras con crema de verdura

Melós de vedella guisat al vi d'Empordà amb bolets i pèsols

Meloso de ternera guisado al vino del Empordà con setas y guisantes

Cuixa de pintada farcida a la catalana amb la seva salsa i patata al forn

Muslo de pintada relleno a la catalana con su salsa y patata al horno

Per finalitzar / Para finalizar

Pinya natural  

Piña natural

Macedònia de fruita de temporada amb nèctar de mango  

Macedonia de fruta de temporada con zumo de mango

Flam de mató amb escuma de cafè i reducció de ratafia 

Flan de mató con espuma de café y reducción de ratafia

Tatin de poma de Girona amb gelat de vainilla i crema de llet

Tatin de manzana de Girona con helado de vainilla y crema de leche

Aigua Vichy Catalan, Font d'Or i vi

Agua Vichy Catalan, Font d'Or y vino

Preu/ Precio: 24€ (26€ día festiu)



Sense gluten / Sin gluten



Plat vegà / plato vegano



Plat saludable / plato saludable



MENÚ DEL DÍA DIMARTS / MARTES

Per començar / Para comenzar

Sopa de ceba de Figueres, amb ou poché i torraderes gratinades 
Sopa de cebolla de Figueres con huevo escalfado y tostadas gratinadas

Tomàquet farcit d'escalivada i olivada amb enciam  
Tomate relleno de escalivada y olivada con lechuga

Truita de patata i ceba amb pa amb tomàquet
Tortilla de patata y cebolla con pan con tomate

Pastís de porros amb llagostins, espàrrecs i la seva salsa  (sense salsa)
Pastel de puerros con langostinos, espárragos i su salsa

Per continuar / Para continuar

Bistec de vedella a la planxa amb patates al caliu i juliana de pebrots saltats  
Bistec de ternera a la plancha con patatas caliu y juliana de pimientos salteados

Panatxé de verdures naturals al vapor  
Panaché de verduras naturales al vapor

Bunyols de bacallà casolà amb amanida variada
Buñuelos de bacalao caseros con ensalada variada

Magret de ànec de l'Empordà a la taronja
Magret de pato del Empordà a la naranja

Per finalitzar / Para finalizar

Sorbet de maduixes amb la seva reducció  
Sorbete de fresas con su reducción

Ventall de fruites de temporada  
Abanico de frutas de temporada

Mousse de crema catalana amb teula de caramel
Mousse de crema catalana con teja de caramelo

Pastís de formatge casolà amb gelat de gerds
Pastel de queso casero con helado de frambuesa

Aigua Vichy Catalan, Font d'Or i vi
Agua Vichy Catalán, Font d'Or y vino
Preu/ Precio: 24 € (26€ día festiu)

 Sense gluten / Sin gluten

 Plat vegà / plato vegano

 Plat saludable / plato saludable



MENÚ DEL DÍA DIMECRES / MIÉRCOLES

Per començar / Para comenzar

Crema de verdures de temporada amb crostonets de pa i dauets de cansalada 
Crema de verduras de temporada con crujientes de pan y dados de

Endívies a la vinagreta mediterrània  
Endivias a la vinagreta mediterránea

Ous a la mallorquina
Huevos a la mallorquina

Pastís d'escalivada amb crema d'alls tendres i bastonets de full  (sense bastonets)
Pastel de escalivada con crema de ajos tiernos y bastoncillos de hojaldre

Per continuar / Para continuar

Orada a la planxa amb verduretes al vapor  
Dorada a la plancha con verduras al vapor

Saltat de pèsols amb ceba, pebrot escalivat i sèsam  
Salteado de guisantes con cebolla, pimientos escalivado y sésamo

Fricandó de vedella amb bolets i dauets de patates rosses
Fricandó de ternera con setas y dados de patatas fritas

Calamars farcits a la catalana amb la seva salsa i arròs al vapor
Calamares rellenos a la catalana con su salsa y arroz al vapor

Per finalitzar / Para finalizar

Mató amb mel  
Requesón con miel

Sorbet de mango amb codony  
Sorbete de mango con membrillo

Crema anglesa amb fruits vermells i cruixent de caramel 
Crema inglesa con frutos rojos y crujiente de caramelo

Banda de full amb crema pastissera i poma
Banda de hojaldre con crema pastelera y manzana

Aigua Vichy Catalan, Font d'Or i vi
Agua Vichy Catalán, Font d'Or y vino
Preu/ Precio: 24 € (26€ dia festiu)

 Sense gluten / Sin gluten


 Plat vegà/ plato vegano

 Plat saludable/ Plato saludable



MENÚ DEL DÍA DIJOURS / JUEVES

Per començar / Para comenzar

Crema de verdures amb cruixents de bacon, pa i pipas de carbassa torrades 
Crema de verduras con crujiente de bacon, pan y pipas de calabaza tostadas

Espàrrecs verds a la planxa amb oli de porros i panses  
Espárragos verdes a la plancha con aceite de puerros y pasas

Trinxat de patata, bolets i botifarra del perol
Trinxat de patata, setas y butifarra del perol

Ous estrellats amb patates i pernil
Huevos estrellados con patatas y jamón

Per continuar / Para continuar

Suprema de bonítol amb verdures al vapor i salsa de tomàquet  
Suprema de bonito con verduras al vapor y salsa de tomate



Seitan amb samfaina de verdures  
Seitán con pisto de verduras

Cuixa de pularda amb salsa de ratafia i dues textures de pomes 
Muslo de pularda con salsa de ratafia y dos texturas de manzanas

Llata de vedella al pebre verd amb puré d'albergínia 
Llata de ternera a la pimienta verde con puré de berenjena

Per finalitzar / Para finalizar

Pinya al natural  
Piña natural

Sopa de kiwi amb sorbet de gerds  
Sopa de kiwi con sorbete de frambuesa

Flam de mató amb escuma de cafè i reducció de ratafia 
Flan de mató con espuma de café y reducción de ratafia

Tatin de poma de Girona amb gelat de vainilla i crema de llet
Tatin de manzana de Girona con helado de vainilla y crema de leche

Aigua Vichy Catalan, Font d'Or i vi
Agua Vichy Catalán, Font d'Or y vino
Preu/ Precio: 24 € (26€ día festiu)

 Sense gluten / Sin gluten

 Plat vegà / plato vegano

 Plat saludable / plato saludable



MENÚ DEL DIA DIVENDRES / VIERNES

Per començar / Para comenzar

Crema de pèsols a la menta amb escuma de patata, ceba caramel.litzada i pernil  
Crema de guisantes a la menta con espuma de patata, cebolla caramelizada y jamón

Lasanya de verdures amb salsa d'espàrrecs verds  
Lasaña de verduras con salsa de espárragos verdes

Ravioli de brandada de peix marinera amb musclos i bastonets de verduretes
Ravioli de brandada de pescado marinera con mejillones y bastones de verduras

Ous al plat amb alls tendres i gambetes 
Huevos al plato con ajos tiernos y gambitas

Per continuar / Para continuar

Magret d'ànec a la planxa amb saltat de verdura i fruita  
Magret de pato a la plancha con salteado de verdura y fruta

Patates farcides d'albergínia escalivada i cremós de patata  
Patatas rellenas de berenjena escalivada y cremoso de patata

Rodó de vedella a la jardinera
Redondo de ternera a la jardinera

Bacallà amb samfaina
Bacalao con pisto

Per finalitzar / Para finalizar

logurt "guai" del Delicius 
Yogurt "guay" del Delicius

Ventall natural de fruita  
Abanico de fruta natural

Copa de plàtan flambèe amb gelat de vainilla i crocant d'ametlla
Copa de plátano flambèe con helado de vainilla y crocante de almendra

Flam d'ou fet a casa amb nata montada 
Flan de huevo casero con nata montada

Aigua Vichy Catalan, Font d'Or i vi
Agua Vichy Catalán, Font d'Or y vino
Preu/ Precio: 26€

 **Sense gluten / Sin gluten**


 **Plat vegà / plato vegano**

 **Plat saludable / plato saludable**



MENÚ DEL DIA DISSABTE / SÁBADO

Per començar / Para comenzar

Crema fina de ceps amb ou pochée, pa d'espècies i sofregit de bolets 
Crema fina de setas con huevo pochée, pan de especias y sofrito de setas

Sopa de verdures a la Farigola del Montseny  
Sopa de verduritas al Tomillo del Montseny

Ous ferrats amb patates i pernil
Huevos fritos con patatas y jamón

Gran ravioli de peix i marisc amb la seva salsa i verdures al wok amb soja
Gran ravioli de pescado y marisco en su salsa y verduritas al wok con soja

Per continuar / Para continuar

Filet de corball amb salsa al vi blanc i gambetes  (sense salsa) 
Filete de corvina con salsa al vino blanco y gambitas

Tempura de carbassó amb salsa de miso 
Tempura de calabacín con salsa de miso

Terrina de pollastre de pagès amb salsa de fruits secs i cremós de carbassa  (sense salsa)
Tarrina de pollo de payés con salsa de frutos secos y cremoso de calabaza

Llata de vedella de Girona a l'Strogonoff amb saltat de verdures  (sense salsa)
Espaldilla de ternera de Girona al Strogonoff con salteado de verduritas

Per finalitzar / Para finalizar

Sorbet de maduixes amb la seva reducció  
Sorbete de fresas con su reducción

Ventall de fruita natural  
Abanico de fruta natural

Mousse de crema catalana amb gelat de gerds
Mousse de crema catalana con helado de frambuesas

El nostre pastís de xocolata, el seu gelat i la seva salseta
Nuestro pastel de chocolate, su helado y su salsa

Aigua Vichy Catalan, Font d'Or i vi
Agua Vichy Catalán, Font d'Or y vino
Preu/ Precio: 26€

 **Sense gluten / Sin gluten**

 **Plat vegà / plato vegano**

 **Plat saludable / plato saludable**



MENÚ DEL DIA DIUMENGE / DOMINGO

Per començar / Para comenzar

Crema de porros amb dauets de pa i xips de porro  (sense pa) 

Crema de puerros con dados de pan y chips de puerro

Endívies a la vinagreta mediterrània  

Endivias a la vinagreta mediterránea

Pasta del dia amb tomàquet cassé, xampinyons amb oli d'alfàbrega i anxoves

Pasta del día con tomate cassé, champiñones con aceite de albahaca y anchoas

Pastís de salmó amb espàrrecs verds, cherrys saltats i salsa de vi blanc  (sense salsa)

Patel de salmón con espárragos verdes, cherrys salteados y salsa de vino blanco

Per continuar / Para continuar

Filet de verat a la planxa amb bròquil i gírgoles saltades  

Filete de caballa a la plancha con brócoli y gírgolas salteadas

Hamburguesa vegetal amb carbassó a la planxa  

Hamburguesa vegetal con calabacín a la plancha

Bistec a la graella amb patates al caliu, pebrots verd fregit i allioli 

Bistec a la parrilla con patatas al caliu, pimiento verde frito y alioli

Cuixa de pollastre farcida d'espínacs a la catalana amb suc de rostí  (sense salsa)

Muslo de pollo relleno de espinacas a la catalana con jugo de asado

Per finalitzar / Para finalizar

Mel i mató  

Requesón con miel

Poma al forn amb canyella i taronja  

Manzana al horno con canela y naranja

Banda de full amb crema pastissera i fruita de temporada

Banda de hojaldre con crema pastelera y fruta de temporada

Sorbet de llimona amb teules de caramel 

Sorbete de limón con tejas de caramelo

Aigua Vichy Catalan, Font d'Or i vi

Agua Vichy Catalán, Font d'Or y vino

Preu/ Precio: 24 € (26€ día festiu)

 Sense gluten / Sin gluten

 Plat vegà / plato vegano

 Plat saludable / plato saludable