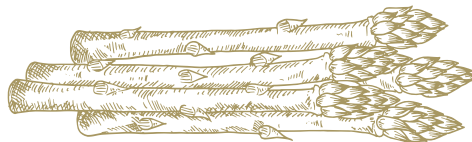


La Temporada



ESPÀRREC
Asparagus officinalis

Cuina de qualitat per a tothom

VILABLAREIX
DES DE 2004

CAPS de SETMANA i FESTIUS (de 13:00 a 16:00)

MENÚ DE FESTIUS

½ MENÚ: 12

1 plat + postre

17,50€

1r + 2n + postre

MENÚ EXTRA: 19,50

2n + 2n + postre

Pa i beguda (aigua, gasosa i vi) inclosos.

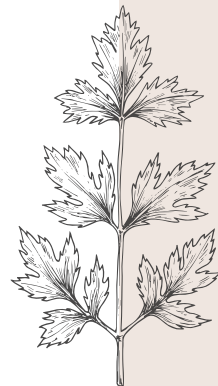
Els refrescos, cerveses i cafès NO estan inclosos en el preu del menú.

El postre es pot substituir per cafè o tallat.

Preus amb IVA inclòs.

Primers

- Amanida de quinoa i avocat amb formatge feta ✂
- Amanida Cèsar amb pollastre cruixent i crostonets de pa especiat
- Amanida d'escarola amb favetes, pernil d'ànec i codonyat ✂
- Carpaccio de bou amb parmesà, ruca i vinagreta de mostassa ✂
- Tempura d'espàrrecs verds amb romesco i ou "poché"
- Ous estrellats amb patates i encenalls de pernil
- Musclos a l'estil dels mariners de Port de la Selva ✂
- Navalles a la planxa amb picada d'all i julivert ✂
- Les patates d'Olot de l'avi Ramon
- Caneló de pollastre, foie i tòfona amb el suc del rostit
- Crema fina de patates i ceba caramel·litzada amb bombó de formatge de cabra i nous ✂
- Pasta fresca amb salsa de 5 formatges
- Torrada de pa de pagès amb escalivada i formatge brie calent



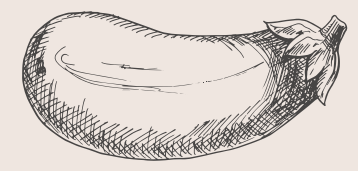
JULIVERT
Petroselinum crispum



PATATA
Solanum tuberosum



ALL
Allium sativum



ALBERGÍNIA
Solanum melongena

Segons

- Bacallà a la planxa amb crema suau d'espàrrecs verds ✂
- Platillo de cigrons estofats amb popets ✂
- Pit de pollastre farcit de porro i xampinyons amb salsa de curri i coco ✂
- Tall argentí de "vacío" de vedella a la brasa
- Galta de porc llescada a la brasa
- Peus de porc a la brasa amb picada d'all i julivert
- Bistec de vedella a la brasa farcit de formatge de cabra i ceba caramel·litzada
- Medallons de llom rostits amb cabrales i un toc de mel
- Xurrasco de vedella a la brasa
- ★ Magret d'ànec a la brasa amb pera confitada i un toc de vi negre de l'Empordà **+4,00€** ✂
- ★ Entrecot de vedella a la brasa **+4,00€**
- ★ Calamars a la planxa amb llit de verduretes **+4,00€**
- ★ Arròs caldós de peix i marisc a l'estil dels pescadors **+4,00€** ✂
- ★ Salmó a la planxa amb escalivada **+4,00€** ✂



CANYES a +1,20 AMB EL TEU MENÚ

Postres

Mel i mató ✂

Flam de cafè

Pastís de formatge fet a casa

Tiramisú al rom Pujol

Vienneta de nata amb xocolata calenta ✂

Pannacotta

Maduixes amb nata ✂

Taronja cremada a la catalana

Gelat de cafè amb un raig de Baileys ✂

“Catalanet” (gelat de torró amb ratafia)

Poma al forn ✂

Carpaccio de pinya amb sorbet de «mojito» ✂

★ Coulant amb gelat de vainilla **+3,00€**

★ Cafè irlandès **+3,50€** ✂

CAFÈ

Coffea arabica / Coffea robusta



El Menú on-line



Taula d'al·lèrgens

Veniu a provar la nostra **CARTA DE NIT**: Tapes, Tex-Mex, Amanides, Plats combinats, Torrades, Carns a la brasa, Hamburgueses, Entrepans (vegetals, calents, estil New York...)