

La Temporada



GERDS
Rubus idaeus

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 formatge de cabra amb codonyat, fruits secs i balsàmic de gerds

Amanida de pernil i parmesà amb tomates assecades al sol ✨

Amanida d'escarola amb taronja, magrana i encenalls de bacallà ✨

Carpaccio de bou amb parmesà, ruca i vinagreta de mostassa ✨

Calçots en tempura cruixent i la seva salseta

Carbassó i carbassa a la graella amb gírgoles i encenalls de formatge de cabra ✨

Caneló de pollastre, foie i tòfona amb el suc del rostit

Ous estrellats amb patates i encenalls de pernil

Croquetes de pernil ibèric

Crema d'espàrrecs verds amb llagostins i salsa de iogurt La Fageda ✨

Navalles a la planxa amb picada d'all i julivert ✨

Les patates d'Olot de l'avi Ramon

Pappardelle amb salsa de bolets



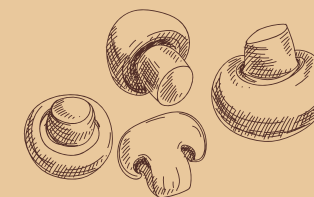
CANYES a +1,20 AMB EL TEU MENÚ



CALÇOTS
Allium cepa



CARBASSA
Cucurbita maxima



XAMPINYONS
Agaricus bisporus



MANGO
Mangifera indica

Segons

Filet de lluç a la planxa amb saltat de calçots i carbassa ✨

Bacallà a la planxa amb pa torrat, tomata i tàrtar de llonganissa

Mandonguilles estofades amb bolets

Terrina de melós de porc rostit amb les seves patates

Mar i muntanya de pollastre i llagostins

Peus de porc a la brasa amb picada d'all i julivert

Xurrasco de vedella a la brasa

Hamburguesa de vedella (200g) a la brasa amb formatge Monterey Jack calent i chutney de mango

Galta de porc llescada 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€** ✨

Disposem, a petició dels nostres clients, d'informació sobre el contingut d'ingredients que poden causar al·lèrgies o intoleràncies.
*Alguns dels plats contenen gluten només en les seves guarnicions o salses.
Preguem que en cas de qualsevol al·lèrgia, es comuniqui al personal de sala a priori, per tal d'adaptar-nos a cada necessitat.

✨ SENSE GLUTEN (Gluten Free). També tenim pa sense gluten.

★ Plats amb suplement.

Postres

Mel i mató ✨

Flam de cafè ✨

Pastís de formatge fet a casa

“Carrot cake” amb crema de formatge

Pastís de poma de la casa

Pannacotta

Taronja cremada a la catalana

“Catalanet” (gelat de torró amb ratafia)

Gelat de cafè amb un raig de Baileys ✨

Tiramisú al rom Pujol

Vienneta de nata amb xocolata calenta ✨

Carpaccio de pinya amb sorbet de «mojito» ✨

Fruita del temps ✨

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

★ Cafè irlandès **+3,50€** ✨



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...)