

# La Temporada



FRAMBUESAS  
*Rubus idaeus*

Cocina de calidad para todos

VILABLAREIX  
DESDE 2004

FINES de SEMANA y FESTIVOS (de 13:00 a 16:00)

## MENÚ DE FESTIVOS

½ MENÚ: 12

1 plato + postre

**17,50€**

1º + 2º + postre

MENÚ EXTRA: 19,50

2º + 2º + postre

Pan y bebida (agua, gaseosa y vino) incluidos.

Refrescos, cervezas y cafés no incluidos en el precio del menú.

El postre puede sustituirse por un café o cortado.

Precios con IVA incluido.

# Primeros

- Ensalada de queso de cabra con membrillo, frutos secos y balsámico de frambuesas
- Ensalada de jamón y parmesano con tomates secados al sol ✨
- Ensalada de escarola con naranja, granada y virutas de bacalao ✨
- Carpaccio de buey con parmesano, rúcula y vinagreta de mostaza ✨
- Calçots en tempura crujiente y su salsita
- Calabacín y calabaza a la parrilla con setas de cardo y virutas de queso de cabra ✨
- Canelón de pollo, foie y trufa con el jugo del asado
- Huevos estrellados con patatas y virutas de jamón
- Croquetas de jamón ibérico
- Crema de espárragos verdes con langostinos y salsa de yogur La Fageda ✨
- Navajas a la plancha con picadillo de ajo y perejil ✨
- Patatas de Olot del abuelo Ramón
- Pappardelle con salsa de setas



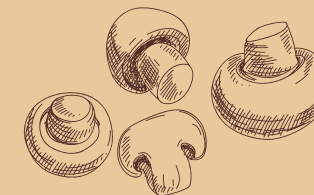
CAÑAS a **+1,20** CON SU MENÚ



CALÇOTS  
*Allium cepa*



CALABAZA  
*Cucurbita maxima*



CHAMPIÑONES  
*Agaricus bisporus*



MANGO  
*Mangifera indica*

# Segundos

- Filete de merluza a la plancha con salteado de calçots y calabaza ✨
- Bacalao a la plancha con pan tostado, tomate y tartar de longaniza
- Albóndigas estofadas con setas
- Terrina de meloso de cerdo asado con sus patatas
- Mar y montaña de pollo y langostinos
- Manitas de cerdo a la brasa con ajo y perejil
- Churrasco de ternera a la brasa
- Hamburguesa de ternera (200g) a la brasa con queso Monterey Jack caliente y chutney de mango
- Carrillada de cerdo fileteada, a la brasa
- ★ Magret de pato a la brasa con pera confitada y un toque de vino tinto **+4,00€** ✨
- ★ Entrecot de ternera a la brasa **+4,00€**
- ★ Calamares a la plancha con verduritas **+4,00€**
- ★ Arroz caldoso de pescado y marisco al estilo de los pescadores **+4,00€** ✨
- ★ Salmón a la plancha con escalivada **+4,00€** ✨

Disponemos, a petición de nuestros clientes, de información sobre el contenido de ingredientes que puedan causar alergias o intolerancias.

\*Algunos de los platos contienen gluten solo en sus guarniciones o salsas.

**Rogamos que en caso de alergia, se comunique al personal de sala a priori, para poder adaptarnos a cada necesidad.**

✨ SIN GLUTEN (Gluten Free). También tenemos pan sin gluten.

★ Platos con suplemento.

# Postres

Requesón con miel ✨

Flan de café hecho en casa ✨

Tarta de queso casera

«Carrot cake» a la crema de queso

Tarta de manzana de la casa

Panna cotta

Naranja quemada a la catalana

“Catalanet” (helado de turrón con ratafia)

Helado de café con un toque de Baileys ✨

Tiramisú al ron Pujol

Vienneta de nata con chocolate caliente ✨

Carpaccio de piña con sorbete de «mojito» ✨

Fruta del tiempo ✨

★ Coulant con helado de vainilla **+3,00€**

★ Café irlandés **+3,50€** ✨



El Menú online



Tabla de alérgenos

Prueba nuestra **CARTA DE NOCHE**: Tapas, Tex-Mex, Ensaladas, Platos combinados, Tostas, Carnes a la brasa, Hamburguesas, Bocadillos (vegetales, calientes, estilo New York...)