

# La Temporada



CALABAZA  
*Cucurbita maxima*

Cocina de calidad para todos

VILABLAREIX  
DESDE 2004

De LUNES a VIERNES (de 13:00 a 16:00)

## MENÚ DE MEDIODÍA

½ MENÚ: 9,50

1 plato + postre

12€

1º + 2º + postre

MENÚ EXTRA: 14

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.

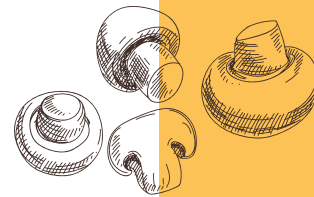
Precios con IVA incluido.

## Primeros

- Bocconcini de mozzarella fresca con tomate y balsámico de higos ✨
- Ensalada templada de frutos de otoño con virutas de queso de cabra ✨
- Ensalada con naranja, granada y virutas de bacalao ✨
- Ensalada de pasta
- Ensaladilla rusa ✨
- Casarecce (pasta típica de Sicilia) con pesto genovés
- Fideos chinos salteados con verduras y un toque picante
- Crema de calabaza con naranja, leche de coco y cardamomo ✨
- Surtido de verduras al vapor ✨
- Huevos estrellados con patatas y chistorra de can Bosch
- Quiche de beicon, cebolla y champiñones
- Lentejas de la abuela estofadas a fuego lento ✨
- Pastel de verduras con salsa suave de gorgonzola ✨
- "Trinxat" de col y patatas con crujiente de jamón ✨
- Canelones de celebración con salsa de setas



**CAÑAS a +1,20 CON SU MENÚ**



CHAMPIÑONES  
*Agaricus bisporus*



HIGOS  
*Ficus carica*



PERA  
*Pyrus communis*

## Segundos

- Lengüadina a la plancha con verduras ✨
- Bacalao en tempura con fideos orientales
- Calamares a la romana hechos en casa
- Terrina de meloso de cerdo asado
- Lomo a la brasa macerado en salmuera, champiñones y calabaza ✨
- Butifarra de Vilablareix con alubias ✨
- Secreto de cerdo a la brasa
- Vacío de ternera a la brasa
- Pincho de pollo a la brasa
- Librito de lomo de cerdo relleno de queso
- Pato con peras al estilo de las cocineras de Sils ✨
- Paella (solo los jueves) ✨
- ★ Magret de pato a la brasa con pera confitada y un toque de vino tinto del Empordà **+4,00€** ✨
- ★ Entrecot de ternera a la brasa **+4,00€**
- ★ Calamares a la plancha con verduritas **+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 ✨

Yogur cremoso con confitura y galleta

Tarta de queso casera

Tarta de manzana

«Carrot cake» a la crema de queso

Fruta del tiempo ✨

Buñuelos de viento con moscatel

Dulce de membrillo con queso fresco ✨

Panna cotta con frutos rojos

Tiramisú al ron Pujol

Crema de stracciatella

Mousse de chocolate

Copa de helado ✨

Carpaccio de piña con helado exótico ✨

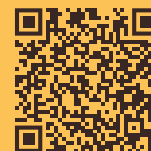
Naranja quemada a la catalana ✨

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



NARANJA  
*Citrus × sinensis*

MANZANA  
*Malus domestica*



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...)