



Pati Blanc

MENÚ 1

MENÚ MIGDIA

De dilluns a dissabte, excepte festius.

Primers plats:

Crema de pèsols amb canela de salmó
Amanida de temporada amb sardina fumada
Arròs integral i lleties de Puy amb brots verds i pinyons
Timbal d'escalivada amb formatge de cabra
Carpaccio de verdures amb hummus i mutabal
Verdures planxa amb formatge ricotta

Segons plats:

Entrecot de vedella a la brasa
Palpissos de xai a la brasa
Ala de Clavellada planxa a la provençal
Pop romescat
Peix del dia planxa amb salsa de la casa

Postres:

Amanida de fruita fresca
Crema catalana
Mató amb mel i nous
Pastís de formatge
Lioneses amb xocolata calenta
Sorbent de mandarina

Pa , Aigües minerals i Vi, Cafè
Preu 19,90 € Iva Inclòs

MENU MIDI

De lundì à samedì, excepté jours fériés.

Premiers plats:

Crème de petits pois à la cannelle de saumon
Salade saisonnière avec sardine fumée
Riz brun et lentilles de Puy aux pousses vertes et aux pignons
Timbale d'escalivada avec du fromage de chèvre
Carpaccio de légumes avec hummus et mutabal
Légumes grillés avec du fromage ricotta

Deuxièmes plats:

Entrecôte de boeuf grillé
Tranches de gigot d'agneau grillées
Aile de Raie à la provençale
Pulpe en sauce "romesco"
Poisson du jour grillé sauce maison

Desserts:

Salade de fruits frais
Crème catalane
Fromage caillé au miel et aux noix
Gâteau au fromage
Profiteroles à la chantilly et au chocolat chaud
Sorbent à la mandarine

Pain, Eaux minerales et Vin, Café
Prix 19,90 € Iva Incluse

MENÚ MEDIODÍA

De lunes a sábado, excepto festivos.

Primeros platos:

Crema de guisantes con canela de salmón
Ensalada de temporada con sardina ahumada
Arroz integral y lentejas de Puy con brotes verdes y piñones
Timbal de escalivada con queso de cabra
Carpaccio de verduras con hummus y mutabal
Verduras plancha con queso ricotta

Segundos platos:

Entrecot de ternera a la parrilla
Molledos de cordero a la brasa
Ala de Raya plancha a la provenzal
Pulpo con salsa romesco
Pescado del día a la planxa con salsa de la casa

Postres:

Ensalada de fruta fresca
Crema catalana
Requesón con miel y nueces
Pastel de queso
Profiteroles con chocolate caliente
Sorbete de mandarina

Pan, Aguas minerales y Vino, Café
Precio 19,90 € Iva Incluido

LUNCH MENU

From monday to saturday, except holidays.

Starters:

Cream of peas with a touch of salmon
Seasonal Salad with smoked sardine
Brown rice and lentils from Puy with green shoots and pine nuts
Escalivada timbale with goat cheese
Carpaccio of vegetables with hummus and mutabal
Grilled vegetables with ricotta cheese

Main courses:

Grilled beef entrecote
Grilled lamb leg cuts
Grilled Skate (Ray) with provençale sauce
Octopus with romesco sauce
Grilled fish of the day with house sauce

Desserts:

Fresh fruit salad
Catalan crème brûlée
Cottage cheese with honey and walnuts
Cheesecake
Profiteroles with hot chocolate
Sorbent of tangerine

Bread, Mineral water & wine, Coffee
Price 19,90 € Tax Included

MITTAGSMENU

Montag bis Samstag, außer ferien.

Vorspeisen:

Erbsencreme mit einem Hauch Lachs
Grüner Salat mit geräucherter Sardine
Brauner Reis und Linsen aus Puy mit grüne Triebe und Pinienkernen
Escalivada Timbale mit ziegenkäse
Gemüse Carpaccio mit Hummus und Mutabal
Gegrilltes Gemüse mit Ricotta-käse

Hauptgerichte:

Entrecôte vom Grill
Gegrilltes Muskelfleisch vom Lamm
Gegrillter Rochen mit Provenzalische Gemüsesauce
Tintenfische mit romesco soße
Fisch des Tages gegrillt mit haus-vinaigrette

Nachspeisen:

Frischer Obstsalat
Crema catalana
Hüttenkäse mit Honig und Walnüssen
Käsekuchen
Profiteroles mit heißer Schokolade
Mandarinensorbent

Brot, Mineralwasser und Wein, Kaffee
Preis 19,90 € Iva Einschließlich



Pati Blanc

MENÚ 2

Menú Migdia

De dilluns a dissabte, excepte festius.

Primers plats:

Crema de carrota amb taronja i comí
Amanida d'endives amb gorgonzola, pera i nous
Amanida grega de pasta
Timbal d'escalivada amb formatge de cabra
Carpaccio de verdures amb hummus i mutabal
Carbassó al forn farcit amb verduretes

Segons plats:

Entrecot de vedella a la brasa
Filet de porc amb salsa de trufa
Bacallà a la planxa amb salsa viscaïna
Calamars a la planxa
Filet de Gall de Sant Pere amb salsa de la casa

Postres:

Amanida de fruita fresca
Crema catalana
Mató amb mel i nous
Tiramisú
Gelat de vainilla amb xocolata calenta
Sorbet de llima amb gingebre

Pa , Aigües minerals i Vi, Cafè
Preu 19,90 € Iva Inclòs

Menu Midi

De lundì à samedi, excepté jours fériés.

Premiers plats:

Crème de carrote à l'orange et au cumin
Salade d'endives au gorgonzola, poire et noix
Salade grecque de pâte
Timbale d'escalivada avec du fromage de chèvre
Carpaccio de légumes avec hummus et mutabal
Courgette au four farcie aux légumes

Deuxièmes plats:

Entrecôte de boeuf grillé
Filet mignon sauce à la truffe
Morue grillée à la sauce viscaïna
Calamars grillés
Filet de Saint Pierre à la sauce maison

Desserts:

Salade de fruits frais
Crème catalane
Fromage caillé au miel et aux noix
Tiramisu
Glace de vanille avec chocolat chaud
Sorbet citron vert au gingembre

Pain, Eaux minerales et Vin, Café
Prix 19,90 € Iva Incluse

Menú Mediodía

De lunes a sábado, excepto festivos.

Primeros platos:

Crema de zanahoria con naranja y comino
Ensalada de endibias, gorgonzola, pera y nueces
Ensalada griega de pasta
Timbal de escalivada con queso de cabra
Carpaccio de verduras con hummus y mutabal
Calabacín al horno relleno con verduritas

Segundos platos:

Entrecot de ternera a la parrilla
Solomillo de cerdo con salsa de trufa
Bacalao a la plancha con salsa vizcaína
Calamares a la plancha
Filete de San Pedro a la plancha con salsa de la casa

Postres:

Ensalada de fruta fresca
Crema catalana
Requesón con miel y nueces
Tiramisú
Helado de vainilla con chocolate caliente
Sorbete de lima con jengibre

Pan, Aguas minerales y Vino, Café
Precio 19,90 € Iva Incluido

Lunch Menu

From monday to saturday, except holidays.

Starters:

Creamy carrot and orange spiced soup
Endives salad with gorgonzola, pear and nuts
Greek pasta salad
Escalivada timbale with goat cheese
Carpaccio of vegetables with hummus and mutabal
Roasted baby marrow stuffed with vegetables

Main courses:

Grilled beef entrecote
Pork tenderloin with truffle sauce
Cod with vizcaína sauce
Grilled squids
Grilled John Dory fillet with house sauce

Desserts:

Fresh fruit salad
Catalan crème brulée
Cottage cheese with honey and walnuts
Tiramisu
Vanilla ice cream with hot chocolate
Green lemon ginger sorbet

Bread, Mineral water & wine, Coffee
Price 19,90 € Tax Included

Mittagsmenu

Montag bis Samstag, außer ferien.

Vorspeisen:

Karottencreme mit Orange und Kreuzkümmel
Endiviensalat mit Gorgonzola, Walnüsse und Birne
Griechische pasta-salat
Escalivada Timbale mit ziegenkäse
Gemüse Carpaccio mit Hummus und Mutabal
Bis zucchini mit gemüse gebacken füllen

Hauptgerichte:

Entrecôte vom Grill
Schweinefilet mit Trüffelsauce
Kabeljau mit Vizcainasosse
Gegrillten squid
Petersfisch (Zeus faber) gegrillt mit haus-vinaigrette

Nachspeisen:

Frischer obstsalat
Crema catalana
Hüttenkäse mit Honig und Walnüssen
Tiramisu
Vanille-Eis mit heißer schokolade
Limettensorbet mit Ingwer

Brot, Mineralwasser und Wein, Kaffee
Preis 19,90 € Iva Einschließlich