

## Postres · Desserts

<b>Crema catalana caramelitzada</b> Crema catalana caramelizada <i>Crème catalane caramélisée</i>	4,50 €
<b>Recuit de drap de Fonteta amb mel</b> Requesón de trapo de Fonteta con miel <i>Fromage blanc de Fonteta au miel</i>	5,00 €
<b>Pastís de formatge</b> Pastel de queso <i>Gâteau au fromage</i>	4,50 €
<b>Fruita fresca amb crema de llima i gelat de iogurt</b> Fruta fresca con crema de lima y helado de yogur <i>Fruits frais à la crème de citron vert et glace au yaourt</i>	6,00 €
<b>Toffe de xocolata amb crema de menta</b> Toffe de chocolate con crema de menta <i>Toffee de chocolat avec de la crème de menthe</i>	6,50 €
<b>Gelat de crocant amb xocolata calenta</b> Helado de crocanti con chocolate caliente <i>Glace au nougat avec chocolat chaud</i>	6,00 €
<b>Sorbets · Sorbetes</b>	
Mandarina/Mandarine	4,50 €
Limoncello	4,50 €
Yuzu	6,50 €

## Menú infantil · Menu Enfant

<b>Inclou una beguda i un postre: gelat o amanida fruita fresca</b> <b>Cuixa de pollastre al forn amb pasta o</b> <b>Hamburguesa de salmó planxa amb patata al forn</b>	13,00 €
Incluye una bebida y un postre: helado o ensalada fruta fresca Muslo de pollo al horno con pasta o Hamburguesa de salmón plancha con patata al horno	
<i>Une boisson et un dessert: glace ou salade fruits frais, inclus</i> <i>Cuisse de poulet au four avec pâte ou</i> <i>Steak haché de saumon grillé et pommes de terre au four</i>	



**Benvinguts al Pati Blanc**  
**Bienvenidos al Pati Blanc**  
**Bienvenus au Pati Blanc**

## Aperitius · Aperitivos · Apéritifs

Copa de cava	2,80 €	Copa sangria	3,30 €
Aperol-Spritz	4,80 €	Vermut de l'Empordà	3,00 €
Ricard · Pastis	2,90 €	Vermut Yzaguirre Negre Reserva	3,20 €
Xeres Dolç · Sec	2,00 €	Vermut Yzaguirre Blanc	3,00 €

## Vins · Vinos

### Blancs

Blanc de la Casa	11,75 €
Verd Albera (Empordà)	15,60 €
La Fura (Empordà)	15,60 €
Àuria (Empordà)	15,60 €
Auzells (Costers del Segre)	18,00 €
Agaliu (Costers del Segre)	18,00 €
Lo Noi del Sac (Montsant)	18,00 €
Il·lusió (Terra Alta)	19,25 €
Réserve de Gassac (Herault)	18,00 €
Good Hope (Sud-Àfrica)	18,00 €
Rosat de la Casa	11,75 €
Claret de l'Albera (Empordà)	15,60 €

### Negres

Negre de la casa	11,75 €
Vinyes Velles (Empordà)	16,75 €
Forn Negre (Empordà)	26,00 €
Mas Pòlit (Empordà)	17,75 €
Furot (Empordà)	17,00 €
Terres Negres (Empordà)	22,00 €
Llum d'Alena (Priorat)	19,75 €
<b>Cava</b>	
Mestres Coquet (Penedès)	22,50 €

## Per Començar · Para empezar · Pour commencer

**Canyuts amb oli de llima** 8,50 €  
Navajas con aceite de lima  
*Couteaux de mer au citron vert*

**Zamburiñas amb oli de cítrics** 11,50 €  
Zamburiñas con aceite de cítricos  
*Coquilles Saint-Jacques aux agrumes*

**Tartar de salmó fumat** 10,50 €  
Tartar de salmón ahumado  
*Tartare de saumon fumé*

**Carpaccio de gamba amanit amb coulis de mango i sal de llima** 14,70 €  
Carpaccio de gamba aliñado con coulis de mango y sal de lima  
*Carpaccio de crevette assaisonné avec coulis de mangue et sel au citron vert*

**Carpaccio de bou amb formatge Galmesano i rúcula** 10,50 €  
Carpaccio de buey con rúcula y queso Galmesano  
*Carpaccio de boeuf avec du fromage Galmesano et roquette*

**Timbal d'escalivada amb formatge de cabra** 9,90 €  
Timbal de escalivada con queso de cabra  
*Timbale d'escalivada avec du fromage de chèvre*

**Xató a l'estil Pati Blanc** 10,50 €  
-escarola, tomata, bacallà, anxova, tonyina i oliva negra-  
Xató al estilo Pati Blanc -escarola, tomate, bacalao, anchoa, atún y aceituna negra-  
*Salade Xató du Pati Blanc -chicorée frisée, morue, anchois, thon et olives noires-*

**Amanida de llamàntol, gambó, fruites i vinagreta de cítrics** 16,50 €  
Ensalada de bogavante, gambón, frutas y vinagreta de cítricos  
*Salade de homard, crevette, fruits et vinaigrette aux agrumes*

**Amanida de foie mi-cuit, pernil d'ànec, poma, figa i vinagreta dolça** 11,70 €  
Ensalada de foie mi-cuit, jamón de pato, manzana, higo y vinagreta dulce  
*Salade au foie mi-cuit, jambon de canard, pomme, figue et vinaigrette douce*

## Peix · Pescado · Poisson

**Calamars a la planxa amb oli d'all i julivert** 13,50 €  
Calamares a la plancha con aceite de ajo y perejil  
*Calamars grillés à l'huile d'ail et persil*

**Turbot a la planxa planxa als quatre aromes: romaní, farigola, orenga i alfàbrega** 17,90 €  
Rodaballo a los cuatro aromas: romero, tomillo, orégano y albahaca  
*Turbot grillé aux quatre arômes: romarin, thym, origan et basilic*

**Filet de Corball a la planxa amb oli d'all** 15,50 €  
Filete de Corvina a la plancha con aceite de ajo  
*Filet d'Ombrine grillé à l'huile d'ail*

**Peix de la nostra costa a la planxa amb salsa de la casa** s/p  
Pescado de nuestra costa a la plancha con salsa de la casa  
*Poisson de notre côte grillé à la sauce maison*

## Carn · Carne · Viande

**Entrecot de bou a la brasa** 21,90 €  
Entrecot de buey a la brasa  
*Entrecôte de boeuf grillé*

**Filet de vedella a la brasa amb salsa Albera** 25,60 €  
Solomillo de ternera a la brasa con salsa Albera  
*Filet de boeuf grillé à la sauce Albera*

**Pluma ibèrica a la brasa** 17,70 €  
Pluma ibérica a la brasa  
*Pluma ibérique grillée -coupe spéciale du porc ibérique-*

**Espatlla de xai lletó de l'Empordà cuita a baixa temperatura** 19,50 €  
Espalda de cordero lechal del Empordà cocida a baja temperatura  
*Épaule d'agneau de lait de l'Empordà cuite en basse température*

## Per Començar · To start · Anfangen

**Canyuts amb oli de llima** 8,50 €

Razor clams with green lemon oil  
*Schwertmuscheln mit Limettenöl*

**Zamburiñas amb oli de cítrics** 11,50 €

Scallops with citrus oil  
*Jakobsmuscheln mit Zitrusöl*

**Tartar de salmó fumat** 10,50 €

Smoked Salmon Tartare  
*Tatar aus Räucherlachs*

**Carpaccio de gamba amanit amb coulis de mango i sal de llima** 14,70 €

Shrimp carpaccio dressed with mango coulis and lime salt  
*Garnelen Carpaccio mit Mango Coulis und Limettensalz*

**Carpaccio de bou amb formatge Galmesano i rúcula** 10,50 €

Beef carpaccio with Galmesano cheese and salad rocket  
*Rindercarpaccio mit Galmesano Käse und rauke*

**Timbal d'escalivada amb formatge de cabra** 9,90 €

Escalivada -baked vegetables- timbale with goat cheese  
*Escalivada -Gebackenes Gemüse- timbale mit ziegenkäse*

**Xató a l'estil Pati Blanc** 10,50 €

-escarola, tomata, bacallà, anxova, tonyina i oliva negra-  
Pati Blanc Xató Salad -endive, tomatoe, cod, anchovies, tuna and black olives-  
*Pati Blanc Xató Salat -endivien, tomate, stockfish, anchovis, thunfisch und oliven-*

**Amanida de llamàntol, gambó, fruites i vinagreta de cítrics** 16,50 €

Lobster and Shrimp Salad with fruits and citrus vinaigrette  
*Hummer, Garnelen und Obstsalat mit Zitrusvinaigrette*

**Amanida de foie mi-cuit, pernil d'ànec, poma, figa i vinagreta dolça** 11,70 €

Salad of foie mi-cuit duck ham, apple, fig with sweet vinaigrette  
*Salat mit Foie Micuit, Ente Schinken, Apfel, Feige mit süßen Vinaigrette*

## Peix · Fish · Fisch

**Calamars a la planxa amb oli d'all i julivert** 13,50 €

Grilled squids with garlic and parsley oil  
*Gegrillten Tintenfisch mit Knoblauch und Petersilie Öl*

**Turbot a la planxa planxa als quatre aromes: romaní, farigola, orenga i alfàbrega** 17,90 €

Grilled turbot flavoured by Rosemary, thyme, oregano and basil  
*Steinbutt vier Aromen : Rosmarin, Thymian, Majoran und Basilikum*

**Filet de Corball a la planxa amb oli d'all** 15,50 €

Grilled Brown meagre fillet with garlic oil  
*Umberfisch mit Knoblauchöl*

**Peix de la nostra costa a la planxa amb salsa de la casa** s/p

Grilled fish of our coast with house sauce  
*Fisch unserer Küste mit Haus-Sauce*

## Carn · Meat · Fleisch

**Entrecot de bou a la brasa** 21,90 €

Grilled Entrecote of beef  
*Entrecote vom Kalb*

**Filet de vedella a la brasa amb salsa Albera** 25,60 €

Grilled tenderloin of beef with Albera sauce  
Filet vom Kalb mit Alberasosse

**Pluma ibèrica a la brasa** 17,70 €

Iberian pork Pluma -special cut of iberian pork-  
*Pluma Iberischen*

**Espatlla de xai lletó de l'Empordà cuita a baixa temperatura** 19,50 €

Shoulder of Empordà young goat cooked at low temperature  
*Lammschulter des Empordà gekocht bei niedriger Temperatur*

## Postres · Desserts · Nachspeisen

<b>Crema catalana caramelitzada</b> Catalan crème brûlée <i>Katalanische creme</i>	4,50 €
<b>Recuit de drap de Fonteta amb mel</b> Cottage cheese from Fonteta with honey <i>Hüttenkäse aus Fonteta mit Honig</i>	5,00 €
<b>Pastís de formatge</b> Cheesecake <i>Käsekuchen</i>	4,50 €
<b>Fruita fresca amb crema de llima i gelat de iogurt</b> Fresh fruit with green lemon cream and yogurt ice-cream <i>Frisches Obst mit Limettencreme und gefrorenen Joghurt</i>	6,00 €
<b>Toffe de xocolata amb crema de menta</b> Toffe chocolate with mint cream <i>Toffee Schokolade mit Minze-Creme</i>	6,50 €
<b>Gelat de crocant amb xocolata calenta</b> Nougatine ice cream with hot chocolate <i>Nougat-Eis mit heißer Schokolade</i>	6,00 €
<b>Sorbets · Sorbetes</b>	
Mandarina/Tangerine/Mandarine	4,50 €
Limoncello	4,50 €
Yuzu	6,50 €

## Menú infantil · Children's Menu · Kinder Menü

<b>Inclou una beguda i un postre: gelat o amanida fruita fresca</b>	<b>13,00 €</b>
<b>Cuixa de pollastre al forn amb pasta o</b>	
<b>Hamburguesa de salmó planxa amb patata al forn</b>	
Drink and Dessert: Ice-cream or Fresh fruit salad, included	
Baken chicken thigh with pasta or	
Grilled salmon patty with oven potatoes	
<i>Getränke und Dessert: Eisoder frischer Obstsalat, inklusive</i>	
<i>Gebackene Hähnchenschenkel mit Nudeln oder</i>	
<i>Lachs Patty mit gebackene Kartoffeln</i>	



**Benvinguts al Pati Blanc**  
Welcome to Pati Blanc  
*Willkommen bei Pati Blanc*

## Aperitius · Aperitifs

Copa de cava	2,80 €	Copa sangria	3,30 €
Aperol-Spritz	4,80 €	Vermut de l'Empordà	3,00 €
Ricard · Pastis	2,90 €	Vermut Yzaguirre Negre Reserva	3,20 €
Xeres Dolç · Sec	2,00 €	Vermut Yzaguirre Blanc	3,00 €

## Vins · Wines · Weine

### Blancs

Blanc de la Casa	11,75 €
Verd Albera (Empordà)	15,60 €
La Fura (Empordà)	15,60 €
Àuria (Empordà)	15,60 €
Auzells (Costers del Segre)	18,00 €
Agaliu (Costers del Segre)	18,00 €
Lo Noi del Sac (Montsant)	18,00 €
Il·lusió (Terra Alta)	19,25 €
Réserve de Gassac (Herault)	18,00 €
Good Hope (Sud-Àfrica)	18,00 €
<b>Rosats</b>	
Rosat de la Casa	11,75 €
Claret de l'Albera (Empordà)	15,60 €

### Negres

Negre de la casa	11,75 €
Vinyes Velles (Empordà)	16,75 €
Forn Negre (Empordà)	26,00 €
Mas Pòlit (Empordà)	17,75 €
Furot (Empordà)	17,00 €
Terres Negres (Empordà)	22,00 €
Llum d'Alena (Priorat)	19,75 €
<b>Cava</b>	
Mestres Coquet (Penedès)	22,50 €