



*Pati Blanc*

## MENÚ MIGDIA DIUMENGE

### Primers Plats:

Amanida Xató a l'estil Pati Blanc  
Timbal d'escalivada amb formatge de cabra  
Llesques d'albergínia blanca al forn amb  
pinyons, formatge curat i vinagreta de mel  
Carpaccio de peus de porc amb oli de ceps,  
brots verds i mongeta seca  
Salpiquet de mongetes amb vieires

### Segons Plats:

Entrecot de vedella brasa amb salsa Albera  
Costelles de xai a la brasa  
Pluma ibèrica a la brasa  
Calamars planxa amb oli d'all i julivert  
Negret planxa amb oli d'all  
Bacallà amb salsa d'ametlles i porro

### Postres:

Recuit de drap amb mel  
Fruita fresca amb crema de llima i gelat de iogurt  
Tatin de poma amb gelat de galeta sablé  
Toffee de xocolata amb crema de menta  
Sorbete de yuzu

**Pa, Aigües minerals i Vi, Cafè**  
**Preu 29,75 € IVA inclòs**

## MENU MIDI DIMANCHE

### Premiers Plats:

Salade Xató du Pati Blanc  
Timbale d'escalivada avec du fromage de chèvre  
Tranches d'aubergines blanches cuites au four avec  
pignons, fromage affiné et vinaigrette au miel  
Carpaccio de pied de porc à l'huile de cèpes,  
pousses vertes et haricots secs  
Haricots blancs en saupiquet et coquilles St-Jacques

### Deuxièmes Plats:

Entrecôte de boeuf grillé à la sauce Albera  
Côtelettes d'agneau grillées  
Pluma ibérique grillée -coupe spéciale du porc ibérique-  
Calamars grillés à l'huile d'ail et persil  
Sagre commun grillé à l'huile d'ail  
Morue à la sauce d'amandes et poireaux

### Desserts:

Fromage blanc au miel  
Fruits frais à la crème de citron vert et glace au yaourt  
Pomme Tatin et glace biscuit sablé  
Toffee de chocolat avec de la crème de menthe  
Sorbete au yuzu

**Pain, Eaux minerales et Vin, Cafè**  
**Prix 29,75 € IVA incluse**

## MENÚ MEDIODÍA DOMINGO

### Primeros Platos:

Ensalada Xató al estilo Pati Blanc  
Timbal de escalivada con queso de cabra  
Rodajas de berenjena blanca al horno con  
piñones, queso curado y vinagreta de miel  
Carpaccio de manitas de cerdo con aceite de  
boletus, brotes verdes y judías secas  
Salpiquet de judías blancas con vieiras

### Segundos Platos:

Entrecot de ternera brasa con salsa Albera  
Chuletas de cordero a la brasa  
Pluma ibérica a la brasa  
Calamares plancha con aceite de ajo y perejil  
Negrito a la plancha con aceite de ajo  
Bacalao con salsa de almendras y puerro

### Postres:

Requesón de trapo con miel  
Fruta fresca con crema de lima y helado de yogur  
Tatin de manzana con helado de galleta sablé  
Toffe de chocolate con crema de menta  
Sorbete de yuzu

**Pan, Aguas minerales y Vino, Cafè**  
**Preu 29,75 € IVA incluído**

## SUNDAY LUNCH MENU

### Starters:

Pati Blanc Xató Salad  
Escalivada timbale with goat cheese  
Sliced white aubergine baked with pine nuts,  
aged cheese and honey vinaigrette  
Pork trotters carpaccio with oil boletus,  
green sprouts and dried beans  
Spicy Catalan Stew of haricot beans with scallops

### Main courses:

Grilled beef entrecote with Albera sauce  
Grilled lamb chops  
Grilled iberian pork Pluma -special cut of the iberian pork-  
Grilled squids with garlic and parsley oil  
Velvet Belly lanternshark with garlic oil  
Cod with almond and leek sauce

### Desserts:

Cottage cheese with honey  
Fresh fruit with green lemon cream & yogurt ice-cream  
Apple Tatin with ice cream shortbread cookie  
Toffee chocolate with mint cream  
Yuzu sorbet

**Bread, Mineral water & wine, Coffee**  
**Price 29,75 € Tax included**

## SONNTAG MITTAGSMENU

### Vorspeisen:

Pati Blanc Xató Salad  
Escalivada Timbale mit ziegenkäse  
Gebackene weiße Aubergine mit Pinienkernen,  
Wurstkäse und Honigvinaigrette  
Schweinefuß-Carpaccio mit Pilzöl, grüne Triebe  
und getrocknete Bohnen  
Würzig katalanischer Eintopf aus Bohnen mit Muschelr

### Hauptgerichte:

Entrecôte vom Grill mit Alberasosse  
Gegrillte Lammkoteletts  
Presa Iberischen vom Grill  
Gegrillten Tintenfisch mit Knoblauch und Petersilie Öl  
Gegrillter Samtbauchfisch mit Knoblauchöl  
Kabeljau mit Mandel-Lauch-Sauce

### Nachspeisen:

Hüttenkäse mit Honig  
Frisches Obst mit Limettencreme und gefrorenen Joghurt  
Apfel Tatin mit Eis Shortbread Cookie  
Toffee Schokolade mit Minze-Creme  
Yuzu Sorbet

**Brot, Mineralwasser und Wein, Kaffee**  
**Preis 29,75 € Iva Einschließlich**