

Per Començar · Para empezar · Pour commencer

Canyuts amb oli de llima 9,00 €
Navajas con aceite de lima
Couteaux de mer au citron vert

Zamburiñas amb oli de cítrics 13,00 €
Zamburiñas con aceite de cítricos
Coquilles Saint-Jacques aux agrumes

Tartar de salmó fumat 11,50 €
Tartar de salmón ahumado
Tartare de saumon fumé

Carpaccio de gamba amanit amb coulis de mango i sal de llima 15,40 €
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 10,80 €
Carpaccio de buey con rúcula y queso Galmesano
Carpaccio de boeuf avec du fromage Galmesano et roquette

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra 10,75 €
Timbal de escalivada con queso de cabra
Timbale d'escalivada avec du fromage de chèvre

Xató a l'estil Pati Blanc 11,40 €
-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 18,50 €
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 12,50 €
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 14,50 €
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 21,50 €
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 16,90 €
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 23,50 €
Entrecot de buey a la brasa
Entrecôte de boeuf grillé

Filet de vedella a la brasa amb salsa Albera 25,80 €
Solomillo de ternera a la brasa con salsa Albera
Filet de boeuf grillé à la sauce Albera

Pluma ibèrica a la brasa 19,70 €
Pluma ibérica a la brasa
Pluma ibérique grillée -coupe spéciale du porc ibérique-

Espatlla de xai lletó de l'Empordà cuita a baixa temperatura 22,50 €
Espalda de cordero lechal del Empordà cocida a baja temperatura
Épaule d'agneau de lait de l'Empordà cuite en basse température

Postres · Desserts

Crema catalana caramelitzada Crema catalana caramelizada <i>Crème catalane caramélisée</i>	4,60 €
Recuit de drap de Fonteta amb mel Requesón de trapo de Fonteta con miel <i>Fromage blanc de Fonteta au miel</i>	5,00 €
Pastís de formatge Pastel de queso <i>Gâteau au fromage</i>	4,60 €
Fruita fresca amb crema de llima i gelat de iogurt Fruta fresca con crema de lima y helado de yogur <i>Fruits frais à la crème de citron vert et glace au yaourt</i>	6,20 €
Toffe de xocolata amb crema de menta Toffe de chocolate con crema de menta <i>Toffee de chocolat avec de la crème de menthe</i>	6,70 €
Gelat de crocant amb xocolata calenta Helado de crocanti con chocolate caliente <i>Glace au nougat avec chocolat chaud</i>	6,20 €
Sorbets · Sorbetes	
Mandarina/Mandarine	4,60 €
Mojito	5,60 €
Yuzu	6,50 €

Menú infantil · Menu Enfant

Inclou una beguda i un postre: gelat o amanida fruita fresca Hamburguesa de vedella a la brasa amb pasta o Filet de Gall de St Pere a la planxa amb patata al forn	13,50 €
Incluye una bebida y un postre: helado o ensalada fruta fresca Hamburguesa de ternera a la brasa con pasta o Filete de San Pedro a la plancha con patata al horno	
<i>Une boisson et un dessert: glace ou salade fruits frais, inclus</i> <i>Steak haché de boeuf grillé avec pâte ou</i> <i>Filet de Saint Pierre grillé avec 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	4,90 €	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	12,00 €
Verd Albera (Empordà)	15,70 €
La Fura (Empordà)	15,90 €
Joana (Empordà)	18,60 €
Àuria (Empordà)	16,00 €
Clar i Net (Empordà)	18,00 €
Auzells (Costers del Segre)	18,00 €
Agaliu (Costers del Segre)	18,00 €
Il·lusió (Terra Alta)	19,75 €
Réserve de Gassac (Herauld)	18,00 €
Good Hope (Sud-Àfrica)	17,50 €

Cava

Mestres Coquet (Penedès)	22,50 €
Peracaula Pink (Penedès)	20,00 €

Rosats

Rosat de la Casa	12,00 €
Terra Indika (Empordà)	16,00 €
Ullones (Empordà)	16,00 €

Negres

Negre de la Casa	12,00 €
Vinyes Velles (Empordà)	18,00 €
Masia Carreras (Empordà)	28,00 €
Terres Negres (Empordà)	23,00 €
Forn Negre (Empordà)	26,00 €
Mas Pòlit (Empordà)	18,00 €
Furot (Empordà)	19,50 €
Diatra (Priorat)	19,75 €

Per Començar · To start · Anfangen

Canyuts amb oli de llima Razor clams with green lemon oil <i>Schwertmuscheln mit Limettenöl</i>	9,00 €
Zamburiñas amb oli de cítrics Scallops with citrus oil <i>Jakobsmuscheln mit Zitrusöl</i>	13,00 €
Tartar de salmó fumat Smoked Salmon Tartare <i>Tatar aus Räucherlachs</i>	11,50 €
Carpaccio de gamba amanit amb coulis de mango i sal de llima Shrimp carpaccio dressed with mango coulis and lime salt <i>Garnelen Carpaccio mit Mango Coulis und Limettensalz</i>	15,40 €
Carpaccio de bou amb formatge Galmesano i rúcula Beef carpaccio with Galmesano cheese and salad rocket <i>Rindercarpaccio mit Galmesano Käse und rauke</i>	10,80 €
Timbal d'escalivada amb formatge de cabra Escalivada -baked vegetables- timbale with goat cheese <i>Escalivada -Gebackenes Gemüse- timbale mit ziegenkäse</i>	10,75 €
Xató a l'estil Pati Blanc -escarola, tomata, bacallà, anxova, tonyina i oliva negra- Pati Blanc Xató Salad -endive, tomatoe, cod, anchovies, tuna and black olives- <i>Pati Blanc Xató Salat</i> -endivien, tomate, stockfish, anchovis, thunfisch und oliven-	11,40 €
Amanida de llamàntol, gambó, fruites i vinagreta de cítrics Lobster and Shrimp Salad with fruits and citrus vinaigrette <i>Hummer, Garnelen und Obstsalat mit Zitrusvinaigrette</i>	18,50 €
Amanida de foie mi-cuit, pernil d'ànec, poma, figa i vinagreta dolça Salad of foie mi-cuit duck ham, apple, fig with sweet vinaigrette <i>Salat mit Foie Micuit, Ente Schinken, Apfel, Feige mit süßen Vinaigrette</i>	12,50 €

Peix · Fish · Fisch

Calamars a la planxa amb oli d'all i julivert Grilled squids with garlic and parsley oil <i>Gegrillten Tintenfisch mit Knoblauch und Petersilie Öl</i>	14,50 €
Turbot a la planxa planxa als quatre aromes: romaní, farigola, orenga i alfàbrega Grilled turbot flavoured by Rosemary, thyme, oregano and basil <i>Steinbutt vier Aromen : Rosmarin, Thymian, Majoran und Basilikum</i>	21,50 €
Filet de Corball a la planxa amb oli d'all Grilled Brown meagre fillet with garlic oil <i>Umberfisch mit Knoblauchöl</i>	16,90 €
Peix de la nostra costa a la planxa amb salsa de la casa Grilled fish of our coast with house sauce <i>Fisch unserer Küste mit Haus-Sauce</i>	s/p

Carn · Meat · Fleisch

Entrecot de bou a la brasa Grilled Entrecote of beef <i>Entrecote vom Kalb</i>	23,50 €
Filet de vedella a la brasa amb salsa Albera Grilled tenderloin of beef with Albera sauce Filet vom Kalb mit Alberasosse	25,80 €
Pluma ibèrica a la brasa Iberian pork Pluma -special cut of iberian pork- <i>Pluma Iberischen</i>	19,70 €
Espatlla de xai lletó de l'Empordà cuita a baixa temperatura Shoulder of Empordà young goat cooked at low temperature <i>Lammschulter des Empordà gekocht bei niedriger Temperatur</i>	22,50 €

Postres · Desserts · Nachspeisen

Crema catalana caramelitzada Catalan crème brûlée <i>Katalanische creme</i>	4,60 €
Recuit de drap de Fonteta amb mel Cottage cheese from Fonteta with honey <i>Hüttenkäse aus Fonteta mit Honig</i>	5,00 €
Pastís de formatge Cheesecake <i>Käsekuchen</i>	4,60 €
Fruita fresca amb crema de llima i gelat de iogurt Fresh fruit with Green lemon cream and yogurt ice-cream <i>Frisches Obst mit Limettencreme und gefrorenen Joghurt</i>	6,20 €
Toffe de xocolata amb crema de menta Toffe chocolate with mint cream <i>Toffee Schokolade mit Minze-Creme</i>	6,70 €
Gelat de crocant amb xocolata calenta Nougatine ice-cream with hot chocolate <i>Nougat-Eis mit heißer Schokolade</i>	6,20 €
Sorbets · Sorbetes	
Mandarina/Tangerine/Mandarine	4,60 €
Mojito	5,60 €
Yuzu	6,50 €

Menú infantil · Children's Menu · Kinder Menü

Inclou una beguda i un postre: gelat o amanida fruita fresca	13,50 €
Hamburguesa de vedella a la brasa amb pasta o	
Filet de Gall de St Pere a la planxa amb patata al forn	
Drink and Dessert: Ice-cream or Fresh fruit salad, included	
Grilled chopped steak with pasta or	
Grilled fish fillet with oven potatoes	
<i>Getränke und Dessert : Eisoder frischer Obstsalat, inklusive</i>	
<i>Gehacktes Steak mit Nudeln oder</i>	
<i>Gegrilltes Fischfilet 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	4,90 €	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	12,00 €
Verd Albera (Empordà)	15,70 €
La Fura (Empordà)	15,90 €
Joana (Empordà)	18,60 €
Àuria (Empordà)	16,00 €
Clar i Net (Empordà)	18,00 €
Auzells (Costers del Segre)	18,00 €
Agaliu (Costers del Segre)	18,00 €
Il·lusió (Terra Alta)	19,75 €
Réserve de Gassac (Herauld)	18,00 €
Good Hope (Sud-Àfrica)	17,50 €

Cava

Mestres Coquet (Penedès)	22,50 €
Peracaula Pink (Penedès)	20,00 €

Rosats

Rosat de la Casa	12,00 €
Terra Indika (Empordà)	16,00 €
Ullones (Empordà)	16,00 €

Negres

Negre de la Casa	12,00 €
Vinyes Velles (Empordà)	18,00 €
Masia Carreras (Empordà)	28,00 €
Terres Negres (Empordà)	23,00 €
Forn Negre (Empordà)	26,00 €
Mas Pòlit (Empordà)	18,00 €
Furot (Empordà)	19,50 €
Diatra (Priorat)	19,75 €