



Pati Blanc 2023

MENU 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
Espàrrecs verds amb ou poché i oli de tòfona
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
Sorbet de yuzu

Pa, Aigües minerals i Vi, Cafè
Preu 32,50 € 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
Asperges vertes à l'oeuf poché et à l'huile de truffe
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 poirreaux

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
Sorbet au yuzu

Pain, Eaux minerales et Vin, Cafè
Prix 32,50 € 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
Espárragos verdes con huevo poché y aceite de trufa
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
Sorbetes de yuzu

Pan, Aguas minerales y Vino, Cafè
Preu 32,50 € 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
Green asparagus with poached egg and truffle oil
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 32,50 € Tax included

SONNTAG MITTAGSMENU

Vorspeisen:

Pati Blanc Xató Salad
Escalivada Timbale mit ziegenkäse
Gebackene weiße Aubergine mit Pinienkernen,
Wurstkäse und Honigvinaigrette
Grüner Spargel mit pochierter Ei und Trüffelöl
Würzig katalanischer Eintopf aus Bohnen mit Muscheln

Hauptgerichte:

Entrecôte vom Grill mit Alberasosse
Gebrillte Lammkoteletts
Presa Iberischen vom Grill
Gebrillten Tintenfisch mit Knoblauch und Petersilie Öl
Gebrillter 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 32,50 € Iva einschließlich