

Navalles amb oli de llima Navajas con aceite de lima <i>Couteaux de mer au citron vert</i>	10,20 €
Vieires amb taronja i vinagreta cítrica Vieiras con naranja y vinagreta cítrica <i>Noix de Saint-Jacques avec orange et vinaigrette aux agrumes</i>	14,50 €
Tartar de salmó fumat Tartar de salmón ahumado <i>Tartare de saumon fumé</i>	12,75 €
Carpaccio de gamba amanit amb coulis de mango i sal de llima Carpaccio de gamba aliñado con coulis de mango y sal de lima <i>Carpaccio de crevette assaisonné avec coulis de mangue et sel au citron vert</i>	15,90 €
Carpaccio de bou amb formatge Galmesano i rúcula Carpaccio de buey con rúcula y queso Galmesano <i>Carpaccio de boeuf avec du fromage Galmesano et roquette</i>	12,50 €
Timbal d'escalivada amb formatge de cabra Timbal de escalivada con queso de cabra <i>Timbale d'escalivada avec du fromage de chèvre</i>	12,50 €
Xató a l'estil Pati Blanc -escarola, tomata, bacallà, anxova, tonyina i oliva negra- Xató al estilo Pati Blanc -escarola, tomate, bacalao, anchoa, atún y aceituna negra- <i>Salade Xató du Pati Blanc</i> –chicorée frisée, morue, anchois, thon et olives noires-	12,75 €
Verd Taronja –salmó fumat, papaia, rúcula, espàrrecs i vinagreta amb wasabi- Verde Naranja –salmón ahumado, papaya, rúcula, espárragos y vinagreta con wasabi- <i>Vert Orange</i> –saumon fumé, papaye, roquette, asperges et vinaigrette au wasabi-	15,50 €
Amanida de llamàntol, gambó, fruites i vinagreta de cítrics Ensalada de bogavante, gambón, frutas y vinagreta de cítricos <i>Salade de homard, crevette, fruits et vinaigrette aux agrumes</i>	19,90 €
Amanida de foie mi-cuit, pernil d'ànec, poma, figa i vinagreta dolça Ensalada de foie mi-cuit, jamón de pato, manzana, higo y vinagreta dulce <i>Salade au foie mi-cuit, jambon de canard, pomme, figue et vinaigrette douce</i>	14,00 €
Amanida de tomata amb burrata fumada i oli d'alfàbrega Ensalada de tomate con burrata ahumada y aceite de albahaca <i>Salade de tomates et burrata fumée avec huile au basilic</i>	12,90 €

Peix · Pescado · Poisson

Calamars a la planxa amb oli d'all i julivert	15,50 €
Calamares a la plancha con aceite de ajo y perejil	
<i>Calamars grillés à l'huile d'ail et persil</i>	
Turbot a la planxa planxa als quatre aromes: romaní, farigola, orenga i alfàbrega	22,90 €
Rodaballo a los cuatro aromas: romero, tomillo, orégano y albahaca	
<i>Turbot grillé aux quatre arômes: romarin, thym, origan et basilic</i>	
Filet de Corball a la planxa amb oli d'all	18,00 €
Filete de Corvina a la plancha con aceite de ajo	
<i>Filet d'Ombre grillé à l'huile d'ail</i>	
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	
<i>Poisson de notre côte grillé à la sauce maison</i>	
 Carn · Carne · Viande	
Entrecot de bou a la brasa	24,00 €
Entrecot de buey a la brasa	
<i>Entrecôte de boeuf grillé</i>	
Filet de vedella a la brasa amb salsa Albera	25,90 €
Solomillo de ternera a la brasa con salsa Albera	
Filet de boeuf grillé à la sauce Albera	
Pluma ibèrica a la brasa	20,90 €
Pluma ibérica a la brasa	
<i>Pluma ibérique grillée -coupe spéciale du porc ibérique-</i>	
Espatlla de xai lletó de l'Empordà cuita a baixa temperatura	23,90 €
Espalda de cordero lechal del Empordà cocida a baja temperatura	
<i>Épaule d'agneau de lait de l'Empordà cuite en basse température</i>	

Postres · Desserts

Crema catalana caramelitzada Crema catalana caramelizada <i>Crème catalane caramélisée</i>	5,30 €
Tatin de poma amb gelat de galeta sablé Tatin de manzana con helado de galleta sablé <i>Pomme Tatin et glace biscuit sablé</i>	7,50 €
Pastís de formatge Pastel de queso <i>Gâteau au fromage</i>	5,20 €
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>	7,50 €
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>	7,50 €
Gelat de crocant amb xocolata calenta Helado de crocanti con chocolate caliente <i>Glace au nougat avec chocolat chaud</i>	7,00 €
Sorbets · Sorbetes	
Mandarina/Mandarine	5,10 €
Mojito	5,70 €
Yuzu	6,50 €

Menú infantil · Menu Infant

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	14,50 €
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

Estiu 2025

Aperitius · Aperitivos · Apéritifs

Copa de cava	3,00 €	Copa sangria	3,50 €
Aperol-Spritz	5,20 €	Vermut de l’Empordà	3,20 €
Ricard · Pastis	3,10 €	Vermut Yzaguirre Negre Reserva	3,40 €
Xeres Dolç · Sec	2,00 €	Vermut Yzaguirre Blanc	3,20 €

Vins · Vinos

Blancs		Rosats	
Blanc de la Casa	13,70 €	Rosat de la Casa	13,70 €
Verd Albera (Empordà)	17,00 €	Terra Indika (Empordà)	17,00 €
La Fura (Empordà)	17,00 €	Ullones (Empordà)	16,50 €
Àuria (Empordà)	18,30 €		
Clar i Net (Empordà)	19,50 €	Negres	
Tocat de l’Ala (Empordà)	19,50 €	Negre de la Casa	13,70 €
Picapoll Abadal (Bages)	19,90 €	Vinyes Velles (Empordà)	19,50 €
Il·lusió (Terra Alta)	19,90 €	Mas Pòlit (Empordà)	19,50 €
Tuví (Penedès)	17,50 €	Terres Negres (Empordà)	23,50 €
Cava		Furot (Empordà)	21,70 €
Mestres Coquet (Penedès)	24,50 €	Diatra (Priorat)	24,50 €
Lluna Plena Rosat (Empordà)	20,00 €	Doña Palaueta (Penedès)	22,00 €

Navalles amb oli de llima Razor clams with green lemon oil <i>Schwertmuscheln mit Limettenöl</i>	10,20 €
Vieires amb taronja i vinagreta cítrica Scallops with orange and citrus vinaigrette <i>Jakobsmuscheln mit Orangen und Zitrusvinaigrette</i>	14,50 €
Tartar de salmó fumat Smoked Salmon Tartare <i>Tatar aus Räucherlachs</i>	12,75 €
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>	15,90 €
Carpaccio de bou amb formatge Galmesano i rúcula Beef carpaccio with Galmesano cheese and salad rocket <i>Rindercarpaccio mit Galmesano Käse und rauke</i>	12,50 €
Timbal d’escalivada amb formatge de cabra Escalivada -baked vegetables- timbale with goat cheese <i>Escalivada -Gebackenes Gemüse- timbale mit ziegenkäse</i>	12,50 €
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-	12,75 €
Verd Taronja –salmó fumat, papaia, rúcula, espàrrecs i vinagreta amb wasabi- Green Orange –smoked salmon, papaya, arugula, asparagus and wasabi vinaigrette- <i>Grün Orange</i> –Räucherlachs, Papaya, Rucola, Spargel und Wasabi-Vinaigrette-	15,50 €
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>	19,90 €
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>	14,00 €
Amanida de tomata amb burrata fumada i oli d’alfàbrega Tomato salad with smoked Burrata and basil oil <i>Tomatensalat mit geräucherter Burrata und Basilikumöl</i>	12,90 €

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>	15,50 €
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>	22,90 €
Filet de Corball a la planxa amb oli d’all Grilled Brown meagre fillet with garlic oil <i>Umberfisch mit Knoblauchöl</i>	18,00 €
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>	24,00 €
Filet de vedella a la brasa amb salsa Albera Grilled tenderloin of beef with Albera sauce Filet vom Kalb mit Alberasosse	25,90 €
Pluma ibèrica a la brasa Iberian pork Pluma -special cut of iberian pork- <i>Pluma Iberischen</i>	20,90 €
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>	23,90 €

Postres · Desserts · Nachspeisen

Crema catalana caramelitzada Catalan crème brûlée <i>Katalanische creme</i>	5,30 €
Tatin de poma amb gelat de galeta sablé Apple Tatin with ice cream shortbread cookie <i>Apfel Tatin mit Eis Shortbread Cookie</i>	7,50 €
Pastís de formatge Cheesecake <i>Käsekuchen</i>	5,20 €
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>	7,50 €
Toffe de xocolata amb crema de menta Toffe chocolate with mint cream <i>Toffee Schokolade mit Minze-Creme</i>	7,50 €
Gelat de crocant amb xocolata calenta Nougatine ice-cream with hot chocolate <i>Nougat-Eis mit heißer Schokolade</i>	7,00 €
Sorbets · Sorbetes	
Mandarina/Tangerine/Mandarine	5,10 €
Mojito	5,70 €
Yuzu	6,50 €

Menú infantil · Children’s Menu · Kinder Menü

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	14,50 €
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 Gehacktes Steak mit Nudeln oder Gegrilltes Fischfilet mit gebackene Kartoffeln</i>	



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

Estiu 2025

Aperitius · Aperitifs

Copa de cava	3,00 €	Copa sangria	3,50 €
Aperol-Spritz	5,20 €	Vermut de l’Empordà	3,20 €
Ricard · Pastis	3,10 €	Vermut Yzaguirre Negre Reserva	3,40 €
Xeres Dolç · Sec	2,00 €	Vermut Yzaguirre Blanc	3,20 €

Vins · Wines · Weine

Blancs		Rosats	
Blanc de la Casa	13,70 €	Rosat de la Casa	13,70 €
Verd Albera (Empordà)	17,00 €	Terra Indika (Empordà)	17,00 €
La Fura (Empordà)	17,00 €	Ullones (Empordà)	16,50 €
Àuria (Empordà)	18,30 €		
Clar i Net (Empordà)	19,50 €	Negres	
Tocat de l’Ala (Empordà)	19,50 €	Negre de la Casa	13,70 €
Picapoll Abadal (Bages)	19,90 €	Vinyes Velles (Empordà)	19,50 €
Il·lusió (Terra Alta)	19,90 €	Mas Pòlit (Empordà)	19,50 €
Tuví (Penedès)	17,50 €	Terres Negres (Empordà)	23,50 €
Cava		Furot (Empordà)	21,70 €
Mestres Coquet (Penedès)	24,50 €	Diatra (Priorat)	24,50 €
Lluna Plena Rosat (Empordà)	20,00 €	Doña Palaueta (Penedès)	22,00 €