

Navalles amb oli de llima Navajas con aceite de lima <i>Couteaux de mer au citron vert</i>	10,50 €
Vieires amb taronja i vinagreta cítrica Vieiras con naranja y vinagreta cítrica <i>Noix de Saint-Jacques avec orange et vinaigrette aux agrumes</i>	14,75 €
Tartar de salmó fumat Tartar de salmón ahumado <i>Tartare de saumon fumé</i>	13,50 €
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>	12,95 €
Timbal d'escalivada amb formatge de cabra Timbal de escalivada con queso de cabra <i>Timbale d'escalivada avec du fromage de chèvre</i>	12,95 €
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 -chicorée frisée, morue, anchois, thon et olives noires-</i>	13,50 €
Verd Taronja –salmó fumat, papaia, rúcula, espàrrecs i vinagreta amb wasabi- Verde Naranja –salmón ahumado, papaya, rúcula, espàrregos y vinagreta con wasabi- <i>Vert Orange –saumon fumé, papaye, roquette, asperges et vinaigrette au wasabi-</i>	15,75 €
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>	20,50 €
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>	14,50 €
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>	13,50 €

Peix · Pescado · Poisson

Calamars a la planxa amb oli d'all i julivert Calamares a la plancha con aceite de ajo y perejil <i>Calamars grillés à l'huile d'ail et persil</i>	15,75 €
Turbot a la planxa planxa als quatre aromes: romaní, farigola, orenga i alfàbrega Rodaballo a los cuatro aromas: romero, tomillo, orégano y albahaca <i>Turbot grillé aux quatre arômes: romarin, thym, origan et basilic</i>	23,90 €
Filet de Corball a la planxa amb oli d'all Filete de Corvina a la plancha con aceite de ajo <i>Filet d'Ombre grillé à l'huile d'ail</i>	18,50 €
Peix de la nostra costa a la planxa amb salsa de la casa Pescado de nuestra costa a la plancha con salsa de la casa <i>Poisson de notre côte grillé à la sauce maison</i>	s/p

Carn · Carne · Viande

Entrecot de bou a la brasa Entrecot de buey a la brasa <i>Entrecôte de boeuf grillé</i>	24,50 €
Filet de vedella a la brasa amb salsa Albera Solomillo de ternera a la brasa con salsa Albera Filet de boeuf grillé à la sauce Albera	25,90 €
Pluma ibèrica a la brasa Pluma ibérica a la brasa <i>Pluma ibérique grillée -coupe spéciale du porc ibérique-</i>	21,50€
Espatlla de xai lletó de l'Empordà cuita a baixa temperatura Espalda de cordero lechal del Empordà cocida a baja temperatura <i>Épaule d'agneau de lait de l'Empordà cuite en basse température</i>	24,50 €

Postres · Desserts

Crema catalana caramelitzada 5,50 €
Crema catalana caramelizada
Crème catalane caramélisée

Tatin de poma amb gelat de galeta sablé 7,80 €
Tatin de manzana con helado de galleta sablé
Pomme Tatin et glace biscuit sablé

Pastís de formatge 5,50 €
Pastel de queso
Gâteau au fromage

Fruita fresca amb crema de llima i gelat de iogurt 7,90 €
Fruta fresca con crema de lima y helado de yogur
Fruits frais à la crème de citron vert et glace au yaourt

Toffe de xocolata amb crema de menta 7,90 €
Toffe de chocolate con crema de menta
Toffee de chocolat avec de la crème de menthe

Gelat de crocant amb xocolata calenta 7,90 €
Helado de crocanti con chocolate caliente
Glace au nougat avec chocolat chaud

Sorbets · Sorbetes
Mandarina/Mandarine 5,50 €
Mojito 5,70 €
Yuzu 6,50 €

Menú infantil · Menu Infantil

Inclou una beguda i un postre: gelat o amanida fruita fresca 14,75 €
Hamburguesa de vedella a la brasa amb pasta o
Filet de Gall de St Pere a la planxa amb patata al forn

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

Une boisson et un dessert: glace ou salade fruits frais, inclus
Steak haché de boeuf grillé avec pâte ou
Filet de Saint Pierre grillé avec pommes de terre au four



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

Estiu 2026

Aperitius · Aperitivos · Apéritifs

Copa de cava	3,20 €	Copa sangria	3,60 €
Aperol-Spritz	5,50 €	Vermut de l'Empordà	3,50 €
Ricard · Pastis	3,20 €	Vermut Yzaguirre Negre Reserva	3,60 €
Xeres Dolç · Sec	2,50 €	Vermut Yzaguirre Blanc	3,50 €

Vins · Vinos

Blancs

Blanc de la Casa	13,90 €
Verd Albera (Empordà)	17,60 €
La Fura (Empordà)	17,60 €
Àuria (Empordà)	18,50 €
Clar i Net (Empordà)	19,90 €
Tocat de l'Ala (Empordà)	20,50 €
Picapoll Abadal (Bages)	21,50 €
Il·lusió (Terra Alta)	20,50 €
Temps de Flors (Penedès)	16,50 €
Cava	
Mestres Coquet (Penedès)	24,50 €
Lluna Plena Rosat (Empordà)	20,00 €

Rosats

Rosat de la Casa	13,90 €
Terra Indika (Empordà)	17,50 €
Ullones (Empordà)	17,30 €

Negres

Negre de la Casa	13,90 €
Vinyes Velles (Empordà)	19,90 €
Mas Pòlit (Empordà)	19,90 €
Terres Negres (Empordà)	23,50 €
Furot (Empordà)	21,90 €
Predicat (Priorat)	20,50 €
Doña Palaueta (Penedès)	22,50 €

Navalles amb oli de llima Razor clams with green lemon oil <i>Schwertmuscheln mit Limettenöl</i>	10,50 €
Vieires amb taronja i vinagreta cítrica Scallops with orange and citrus vinaigrette <i>Jakobsmuscheln mit Orangen und Zitrusvinaigrette</i>	14,75 €
Tartar de salmó fumat Smoked Salmon Tartare <i>Tatar aus Räucherlachs</i>	13,50 €
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>	15,90 €
Carpaccio de bou amb formatge Galmesano i rúcula Beef carpaccio with Galmesano cheese and salad rocket <i>Rindercarpaccio mit Galmesano Käse und rauke</i>	12,95 €
Timbal d'escalivada amb formatge de cabra Escalivada -baked vegetables- timbale with goat cheese <i>Escalivada -Gebackenes Gemüse- timbale mit ziegenkäse</i>	12,95 €
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 -endivien, tomate, stockfish, anchovis, thunfisch und oliven-</i>	13,50 €
Verd Taronja –salmó fumat, papaia, rúcula, espàrrecs i vinagreta amb wasabi- Green Orange –smoked salmon, papaya, arugula, asparagus and wasabi vinaigrette- <i>Grün Orange –Räucherlachs, Papaya, Rucola, Spargel und Wasabi-Vinaigrette-</i>	15,75 €
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>	20,50 €
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>	14,50 €
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>	13,50 €

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>	15,75 €
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>	23,90 €
Filet de Corball a la planxa amb oli d'all Grilled Brown meagre fillet with garlic oil <i>Umberfisch mit Knoblauchöl</i>	18,50 €
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>	24,50 €
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>	21,50 €
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>	24,50 €

Postres · Desserts · Nachspeisen

Crema catalana caramelitzada Catalan crème brûlée <i>Katalanische creme</i>	5,50 €
Tatin de poma amb gelat de galeta sablé Apple Tatin with ice cream shortbread cookie <i>Apfel Tatin mit Eis Shortbread Cookie</i>	7,80 €
Pastís de formatge Cheesecake <i>Käsekuchen</i>	5,50 €
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>	7,90 €
Toffe de xocolata amb crema de menta Toffe chocolate with mint cream <i>Toffee Schokolade mit Minze-Creme</i>	7,90 €
Gelat de crocant amb xocolata calenta Nougatine ice-cream with hot chocolate <i>Nougat-Eis mit heißer Schokolade</i>	7,90 €
Sorbets · Sorbetes	
Mandarina/Tangerine/Mandarine	5,50 €
Mojito	5,70 €
Yuzu	6,50 €

Menú infantil · Children's Menu · Kinder Menü

Inclou una beguda i un postre: gelat o amanida fruita fresca	14,75 €
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

Estiu 2026

Aperitius · Aperitifs

Copa de cava	3,20 €	Copa sangria	3,60 €
Aperol-Spritz	5,50 €	Vermut de l'Empordà	3,50 €
Ricard · Pastis	3,20 €	Vermut Yzaguirre Negre Reserva	3,60 €
Xeres Dolç · Sec	2,50 €	Vermut Yzaguirre Blanc	3,50 €

Vins · Wines · Weine

Blancs

Blanc de la Casa	13,90 €
Verd Albera (Empordà)	17,60 €
La Fura (Empordà)	17,60 €
Àuria (Empordà)	18,50 €
Clar i Net (Empordà)	19,90 €
Tocat de l'Ala (Empordà)	20,50 €
Picapoll Abadal (Bages)	21,50 €
Il·lusió (Terra Alta)	20,50 €
Temps de Flors (Penedès)	16,50 €

Cava

Mestres Coquet (Penedès)	24,50 €
Lluna Plena Rosat (Empordà)	20,00 €

Rosats

Rosat de la Casa	13,90 €
Terra Indika (Empordà)	17,50 €
Ullones (Empordà)	17,30 €

Negres

Negre de la Casa	13,90 €
Vinyes Velles (Empordà)	19,90 €
Mas Pòlit (Empordà)	19,90 €
Terres Negres (Empordà)	23,50 €
Furot (Empordà)	21,90 €
Predicat (Priorat)	20,50 €
Doña Palaueta (Penedès)	22,50 €