



Pati Blanc 2026

MENÚ 1

MENÚ MIGDIA

De dilluns a dissabte, excepte festius.

Primers plats:

Crema de carrota amb taronja i comí
Timbal d'escalivada amb formatge de cabra
Amanida de temporada amb sardina fumada
Carpaccio de verdures amb hummus i mutabal
Carbassó al forn farcit amb verdures

Segons plats:

Entrecot de vedella a la brasa
Palpissos de xai a la brasa
Bacallà a la planxa amb salsa viscaïna
Calamars a la planxa
Peix del dia planxa amb salsa de la casa

Postres:

Amanida de fruita fresca
Crema catalana
Mató amb mel i nous
Tiramisú
Lioneses de nata amb xocolata calenta
Sorbent de mandarina

Pa , Aigües minerals i Vi, Cafè
Preu 27,50 € Iva Inclòs

MENU MIDI

De lundi à samedi, excepté jours fériés.

Premiers plats:

Crème de carrote à l'orange et au cumin
Timbale d'escalivada avec du fromage de chèvre
Salade saisonnière avec sardine fumée
Carpaccio de légumes avec hummus et mutabal
Courgette au four farcie aux légumes

Deuxièmes plats:

Entrecôte de boeuf grillé
Tranches de gigot d'agneau grillées
Morue grillée à la sauce viscaïna
Calamars grillés
Poisson du jour grillé sauce maison

Desserts:

Salade de fruits frais
Crème catalane
Fromage caillé au miel et aux noix
Tiramisu
Choux fourrés de chantilly au chocolat chaud
Sorbent à la mandarine

Pain, Eaux minerales et Vin, Cafè
Prix 27,50 € Iva Include

MENÚ MEDIODÍA

De lunes a sábado, excepto festivos.

Primeros platos:

Crema de zanahoria con naranja y comino
Timbal de escalivada con queso de cabra
Ensalada de temporada con sardina ahumada
Carpaccio de verduras con hummus y mutabal
Calabacín al horno relleno con verduras

Segundos platos:

Entrecot de ternera a la parrilla
Molledos de cordero a la parrilla
Bacalao a la plancha con salsa vizcaína
Calamares a la plancha
Pescado del día a la plancha con salsa de la casa

Postres:

Ensalada de fruta fresca
Crema catalana
Requesón con miel y nueces
Tiramisú
Lionesas de nata con chocolate caliente
Sorbete de mandarina

Pan, Aguas minerales y Vino, Cafè
Precio 27,50 € Iva Incluido

LUNCH MENU

From monday to saturday, except holidays.

Starters:

Creamy carrot and orange spiced soup
Escalivada timbale with goat cheese
Seasonal Salad with smoked sardine
Carpaccio of vegetables with hummus and mutabal
Roasted baby marrow stuffed with vegetables

Main courses:

Grilled beef entrecote
Grilled lamb leg cuts
Cod with vizcaína sauce
Grilled squids
Grilled fish of the day with house sauce

Desserts:

Fresh fruit salad
Catalan crème brulée
Cottage cheese with honey and walnuts
Tiramisu
Cream chou pastry with hot chocolate
Sorbent of tangerine

Bread, Mineral water & wine, Coffee
Price 27,50 € Tax Included

MITTAGSMENU

Montag bis Samstag, außer ferien.

Vorspeisen:

Karottencreme mit Orange und Kreuzkümmel
Escalivada Timbale mit ziegenkäse
Grüner Salat mit geräucherter Sardine
Gemüse Carpaccio mit Hummus und Mutabal
Bis zucchini mit gemüse gebacken füllen

Hauptgerichte:

Entrecôte vom Grill
Gegrilltes Muskelfleisch vom Lamm
Kabeljau mit Vizcainasosse
Gegrillten squid
Fisch des Tages gegrillt mit haus-vinaigrette

Nachspeisen:

Frischer obstsalat
Crema catalana
Hüttenkäse mit Honig und Walnüssen
Tiramisu
Windbeutel mit Schokoladensoße
Mandarinensorbent

Brot, Mineralwasser und Wein, Kaffee
Preis 27,50 € Iva Einschließlich



Pati Blanc 2026

MENÚ 2

MENÚ MIGDIA

De dilluns a dissabte, excepte festius.

Primers Plats:

Crema de pèsols amb canela de salmó
Timbal d'escalivada amb formatge de cabra
Amanida d'endives amb gorgonzola, pera i nous
Carpaccio de verdures amb hummus i mutabal
Arròs integral i lleties de Puy amb brots verds i pinyons

Segons Plats:

Entrecot de vedella a la brasa
"Abanico" ibèric a la brasa
Ala de clavellada planxa a la provençal
Pop romescat
Filet de Gall de Sant Pere amb salsa de la casa

Postres:

Amanida de fruita fresca
Crema catalana
Mató amb mel i nous
Pastís de formatge
Gelat de vainilla amb xocolata calenta
Sorbet de llima amb gingebre

Pa , Aigües minerals i Vi, Cafè
Preu 27,50 € Iva Inclòs

MENU MIDI

De lundi à samedi, excepté jours fériés.

Premiers Plats:

Crème de petits pois à la quenelle de saumon
Timbale d'escalivada avec du fromage de chèvre
Salade d'endives au gorgonzola, poire et noix
Carpaccio de légumes avec hummus et mutabal
Riz brun et lentilles de Puy aux pousses vertes et pignons

Deuxièmes Plats:

Entrecôte de boeuf grillé
Abanico ibérique grillé -coupe spéciale du porc ibérique-
Aile de Raie à la provençale
Pulpe en sauce "romesco"
Filet de Saint Pierre à la sauce maison

Desserts:

Salade de fruits frais
Crème catalane
Fromage caillé au miel et aux noix
Gâteau au fromage
Glace de vanille avec chocolat chaud
Sorbet citron vert au gingembre

Pain, Eaux minerales et Vin, Café
Prix 27,50 € Iva Incluse

MENÚ MEDIODÍA

De lunes a sábado, excepto festivos.

Primeros Platos:

Crema de guisantes con canela de salmón
Timbal de escalivada con queso de cabra
Ensalada de endibias, gorgonzola, pera y nueces
Carpaccio de verduras con hummus y mutabal
Arroz integral y lentejas de Puy con brotes verdes y piñón

Segundos Platos:

Entrecot de ternera a la parrilla
Abanico ibérico a la brasa
Ala de Raya plancha a la provenzal
Pulpo con salsa romesco
Filete de San Pedro a la plancha con salsa de la casa

Postres:

Ensalada de fruta fresca
Crema catalana
Requesón con miel y nueces
Pastel de queso
Helado de vainilla con chocolate caliente
Sorbete de lima con jengibre

Pan, Aguas minerales y Vino, Café
Precio 27,50 € Iva Incluido

LUNCH MENU

From monday to saturday, except holidays.

Starters:

Cream of peas with a touch of salmon
Escalivada timbale with goat cheese
Endives salad with gorgonzola, pear and nuts
Carpaccio of vegetables with hummus and mutabal
Brown rice and lentils from Puy with green shoots and pine nuts

Main courses:

Grilled beef entrecote
Grilled Iberian pork Abanico -special cut of iberian pork-
Grilled Skate (Ray) with provençale sauce
Octopus with romesco sauce
Grilled John Dory fillet with house sauce

Desserts:

Fresh fruit salad
Catalan crème brûlée
Cottage cheese with honey and walnuts
Cheesecake
Vanilla ice cream with hot chocolate
Green lemon ginger sorbet

Bread, Mineral water & wine, Coffee
Price 27,50 € Tax Included

MITTAGSMENU

Montag bis Samstag, außer ferien.

Vorspeisen:

Erbsencreme mit einem Hauch Lachs
Escalivada Timbale mit ziegenkäse
Endiviensalat mit Gorgonzola, Walnüsse und Birne
Gemüse Carpaccio mit Hummus und Mutabal
Brauner Reis und Linsen aus Puy mit grüne Triebe & Pinienkernen

Hauptgerichte:

Entrecôte vom Grill
Abanico Iberischen vom Grill
Gegrillter Rochen mit Provenzalische Gemüsesauce
Tintenfische mit romesco soße
Petersfisch (Zeus faber) gegrillt mit haus-vinaigrette

Nachspeisen:

Frischer Obstsalat
Crema catalana
Hüttenkäse mit Honig und Walnüssen
Käsekuchen
Vanille-Eis mit heißer schokolade
Limettensorbet mit Ingwer

Brot, Mineralwasser und Wein, Kaffee
Preis 27,50 € Iva Einschließlich