



Pati Blanc 2026

### MENÚ 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:

Poma al forn amb mató i mel  
Fruita fresca amb crema de llima i gelat de iogurt  
Milfulls amb crema i xocolata calenta  
Toffee de xocolata amb crema de menta  
Sorbet de yuzu

Pa, Aigües minerals i Vi, Cafè  
Preu 35,50 € 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:

Pomme au four avec fromage blanc au miel  
Fruits frais à la crème de citron vert et glace au yaourt  
Millefeuilles à la crème et chocolat chaud  
Toffee de chocolat avec de la crème de menthe  
Sorbet au yuzu

Pain, Eaux minerales et Vin, Café  
Prix 35,50 € 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  
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:

Manzana al horno con requesón y miel  
Fruta fresca con crema de lima y helado de yogur  
Milhojas con crema y chocolate caliente  
Toffe de chocolate con crema de menta  
Sorbetes de yuzu

Pan, Aguas minerales y Vino, Café  
Preu 35,50 € IVA incluido

### 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:

Baked apple with cottage cheese & honey  
Fresh fruit with green lemon cream & yogurt ice-cream  
Mille feuilles with cream and hot chocolate  
Toffee chocolate with mint cream  
Yuzu sorbet

Bread, Mineral water & wine, Coffee  
Price 35,50 € Tax included

### SONNTAG MITTAGSMENU

#### Vorspeisen:

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

#### Hauptgerichte:

Entrecôte vom Grill mit Albersosse  
Gegrillte Lammkoteletts  
Presa Iberischen vom Grill  
Gegrillten Tintenfisch mit Knoblauch und Petersilie Öl  
Gegrillter Samtbauchfisch mit Knoblauchöl  
Kabeljau mit Mandel-Lauch-Sauce

#### Nachspeisen:

Bratapfel mit Hüttenkäse und Honig  
Frisches Obst mit Limettencreme und gefrorenen Joghurt  
Millefeuilles mit Sahne und heißer Schokolade  
Toffee Schokolade mit Minze-Creme  
Yuzu Sorbet

Brot, Mineralwasser und Wein, Kaffee  
Preis 35,50 € Iva Einschließlich