

MENU DEL DIA (De dilluns a divendres)

C

1º

Musclos a la marinera (+1,90 €)
Croquetes de pernil ibèric amb amanida
Sopa de peix

Pebrots del piquillo farcits de bacalla (Casolans)
Canalons gratinats (Casolans)
Sardines de L'Escala a la brasa
Amanida amb formatge fresc de cabra
Amanida de llenties i salmó fumat
Pastisset de patata, tonyina, ou i maionesa
Vedella freda amb salsa d'atun
Plat del dia

2º

Arròs Can Dalfo (Paella) Minim 2 pers.
Rodó de vedella amb xampinyons
Centre de lluç a la planxa
Filet de porc al prebre o roquefort amb guarnició
Filet de dorada a la crema i guarnició
Bacalla gratinat amb alioli (+1,90)
Sèpia a la planxa
Xai de l'Empordà a la brasa amb escalivada (+1,90)
Plat del dia

3º

AIGUA / VINS o REFRECS / PA / POSTRES

E

1º

Mejillones Marinera (+1,90€)
Croquetas de jamón ibérico con ensalada
Sopa de pescado

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao (Caseros)
Canelones gratinados (caseros)
Sardinas de L'Escala a la brasa
Ensalada con queso fresco de cabra
Ensalada de lentejas y salmón ahumado
Pastel de patata, atun, huevo y mayonesa
Ternera fria con salsa de atun
Plato del dia

2º

Arroz Can Dalfo (Paella) Minim 2 pers.
Redondo de Ternera con Xamp.
Centro de Merluza a la plancha
Filete de cerdo a la pimienta o roquefort con guarnición
Filete de dorada a la crema y guarnición
Bacalao gratinado con allioli (+1,90)
Sepia a la plancha
Cordero de l'Empordà a la brasa con "escalivada" (+1,90)
Plato del dia

3º

AGUA / VINO o REFRESCO / PAN / POSTRES

F

1º

Moules à la marinière (+1,90€)
Croquettes au jambon ibérique et salade
Supe du poisson
Poivrons del piquillo farcits à la moure
Cannellonis gratinés faits a la maison
Sardines grillées
Salade au fromage frais de chèvre
Salade de lentilles et de saumon fumé
Salade de pommes, thon, oeuf et mayonnaise
Veau aux thon sauce
Plat du jour

2º

Paella "Can Dalfo" (minim 2 pax.)
Rôti de veau aux champignons
Collin grillé
Filet de porc au poivre / roquefort avec garniture
Filet de "Dorada" poisson à la crème et garniture
Morue gratinée à l'allioli (+1,90)
Seiche grillées
Agneau grillé de l'Empordà avec "escalivada" (+1,90)
Plat du jour

3º

PAIN + DESSERT + 1 BOISSON

GB

1º

Mussels a la marinera (+1,90€)
Iberian ham croquettes with salad
Fisch soupe
Small red peppers stuffed with cod
Gratin homemade cannelloni
Grilled sardines
Salad with cream goat cheese
Lentils and smoked salmon salad
Potato and tuna boiled egg salade and mayonnaise
Cold Veal with tunas sauce
Dish of the day

2º

Paella "Can Dalfo" (minim 2 pax.)
Veal round steak with mushrooms
Grilled hake
Pork fillet with peppercorn / roquefort sauce and garnish
"Dorada" Fish fillet with cream and garnishing
Cod fish with garlic mayonnaise (+1,90)
Grilled cuttlefish
Grilled lamb from the Empordà with "escalivada" (+1,90)
Dish of the day

3º

BREAD + DESSERT + 1 DRINK

1º + 2º + 3º = 16,90 Euros (I.V.A. INCLOS)