

MENU FIN DE SEMANA Y FESTIVOS

C

1º

Musclos a la marinera (+1,90 €)
 Torrades amb escalivada i anxoves
 Sopa de peix
 Pebrots del piquillo farcits de bacalla (Casolans)
 Gratinat de fromage de cabra amb poma
 Sardines a la planxa
 Carxofes fresques saltades amb pernil
 Salmó fumat amb torradetes
 Carpaccio de vedella amb oli de parmesà
 Espàrrecs verds amb romesco i maionesa

2º

Arròs Can Dalfo (Paella) Minim 2 pers.
 Fideus amb sèpia (Fideuà) -Minim 2 pers-
 Entrecot amb guarnició, pebre /roquefort (+6,00€)
 Calamars a la planxa (+2,50 €)
 Confit d'anec amb guarnició
 Pollastre de pagès a l'antiga
 Bacalla gratinat amb ali oli negat (+1,90 €)
 Filet de salmó a la crema amb guarnició
 Xai de l'Empordà a la brasa

3º

AIGUA / VINS o REFRECS / PA / POSTRES

E

1º

Mejillones Marinera (+1,90€)
 Tostadas con "escalivada" y anchoas
 Sopa de pescado
 Pimientos del piquillo rellenos de bacalao (Caseros)
 Gratinado de queso de cabra con manzana
 Sardinas plancha
 Alcachofas tiernas salteadas con jamón
 Salmón ahumado con tostaditas
 Carpaccio de ternera con aceite parmesano
 Espárragos verdes con romesco y mayonesa

2º

Arroz Can Dalfo (Paella) Minim 2 pers.
 Fideos con sepia (Fideua) -Minimo 2 pers-
 Entrecot con guarnición, pimienta/roquefort (+6,00€)
 Calamares a la plancha (+2,50 €)
 Confito de pato con guarnición
 Pollo de corral a la antigua
 Bacalao gratinado con allioli cortado (+1,90 €)
 Filete de salmon a la crema con guarnición
 Cordero de l'Empordà a la brasa

3º

AGUA / VINO o REFRESCO / PAN / POSTRES

F

1º

Moules à la marinère (+1,90€)
 Tranches de pain grillé aux "escalivada" avec anchois
 Soupe du poisson
 Poivrons del piquillo farcits à la moure
 Fromage de chèvre gratiné avec pomme
 Sardines grillées
 Artichauts sautés au jambon
 Saumon fumé avec tartines grillées
 Carpaccio de veau à l'huile de parmesan
 Asperges vertes au romesco et mayonnaise

2º

Paella "Can Dalfó" (minim 2 pax.)
 Vermicelles à la seiche (Fideua) -Minim 2 pers-
 Entrecôte, poivre / roquefort (+6,00 €)
 Calmars grillés (+2,50 €)
 Confit du canard et garniture
 Poulet de "Pages" à l'ancienne
 Morue gratinée à l'allioli (+1,90 €)
 Saumon a la crème de poisson avec garniture
 Agneau à la braise

3º

PAIN + DESSERT + 1 BOISSON

GB

1º

Mussels a la marinera (+1,90€)
 Toasted bread with "escalivada" and anchovies
 Fisch soupe
 Small red peppers stuffed with cod
 Gratinated goat cheese with apple
 Grilled sardines
 Sauteéd artichokes with ham
 Smoked salmon with toasted bread
 Beef carpaccio with oil of Parmesan
 Green asparagus with romesco and mayonnaise

2º

Paella "Can Dalfó" (minim 2 pax.)
 Noodles with cuttlefish (Fideua) -Minim 2 pers-
 Entrecote with peppercorn / roquefort (+6,00 €)
 Grilled Squid (+2,50 €)
 Duck confit with garlic
 Old style "Pages" chicken
 Cod fish with garlic mayonnaise (+1,90 €)
 Salmon with cream fishsauce and garnish
 Grilled lamb

3º

BREAD + DESSERT + 1 DRINK

1º + 2º + 3º = 24,50 Euros (I.V.A. INCLOS)