

## 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 formage de cabra amb poma  
Sardines a la planxa  
Salmó fumat amb torrades  
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  
Salmón ahumado con tostadas  
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 €)  
Confite 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  
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  
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)**