

# 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  
Verdures saltajades amb fromatge de cabra  
Carxofes saltades amb pernil  
Truita de xampinyons  
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 ali oli (+1,90)  
Salsitxes a la brasa amb bolets variats  
Xai de l'Empordà a la brasa (+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  
Verduras salteadas con queso de cabra  
Alcachofas salteadas con jamón  
Tortilla de champiñones  
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)  
Salchichas a la brasa con setas variadas  
Cordero de l'Empordà a la brasa (+1,90)  
Plato del dia

3º

AGUA / VINO o REFRESCO / PAN / POSTRES

## F

1º

Moules à la marinère (+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  
Légumes santes avec fromage de chèvre  
Artichauts sautés au jambon  
Omlette aux champignons  
Plat du jour

2º

Paella "Can Dalfó" (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)  
Saucisses grillées aux champignons assortis  
Agneau à la braise (+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  
Vegetables santeed with goat cheese  
Sauteéd artichokes with ham  
Mushroom omelette  
Dish of the day

2º

Paella "Can Dalfó" (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 sausages with mixed mushrooms  
Grilled lamb (+1,90)  
Dish of the day

3º

BREAD + DESSERT + 1 DRINK

**Dinar i Sopar - Almuerzo y cena - Midi et soir - Lunch and dinner**

**1º + 2º + 3º = 15,00 Euros (I.V.A. INCLOS)**