

## MENU FIN DE SEMANA Y FESTIVOS

# C

1º

Musclos a la marinera (+1,90 €)  
 Torrades amb escalivada i anxoves  
 Sopa de peix  
 Gratinat de formage de cabra amb poma  
 Canalons gratinats (Casolans)  
 Sardines a la planxa  
 Croquetes variades  
 Carpaccio de vedella amb oli de parmesà  
 Espàrrecs verds amb romesco i maionesa

2º

Arròs Can Dalfo (Paella) Minim 2 pers.  
 Entrecot petit amb guarnició, pebre /roquefort (+2,90€)  
 Llenguado a la planxa o Meunière (+5,50 €)  
 Sèpia amb mandonguilles  
 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  
 Gratinado de queso de cabra con manzana  
 Canelones gratinados (caseros)  
 Sardinas plancha  
 Croquetas variadas  
 Carpaccio de ternera con aceite parmesano  
 Espárragos verdes con romesco y mayonesa

2º

Arroz Can Dalfo (Paella) Minim 2 pers.  
 Entrecot pequeño, guarnición, pimienta/roquefort (+2,90€)  
 Lenguado a la plancha o Meunière (+5,50 €)  
 Sepia con albondigas  
 Pollo de "Pages" 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  
 Fromage de chèvre gratiné avec pomme  
 Cannellonis gratinés faits a la maison  
 Sardines grillées  
 Croquettes varies  
 Carpaccio de veau à l'huile de parmesan  
 Asperges vertes au romesco et mayonnaise

2º

Paella "Can Dalfó" (minim 2 pax.)  
 Petite entrecôte, poivre / roquefort (+2,90 €)  
 Sole grillée o Sole a la Meunière (+5,50 €)  
 Boulettes de viande aux seiche  
 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  
 Gratinated goat cheese with apple  
 Gratin homemade cannelloni  
 Grilled sardines  
 Mix croquets  
 Beef carpaccio with oil of Parmesan  
 Green asparagus with romesco and mayonnaise

2º

Paella "Can Dalfó" (minim 2 pax.)  
 Small entrecote with peppercorn / roquefort (+2,90 €)  
 Grilled sole o Meunière sole (+5,50 €)  
 Meatballs with cuttlefish  
 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 = 21,50 Euros (I.V.A. INCLOS)**