

M E N U D E L D I A (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
Espàrrecs gratinats amb salsa baixamel
Plat del dia

2º

Arròs Can Dalfo (Paella) Minim 2 pers.
Rodó de vedella amb xampinyons
Centre de lluç a la mediterrànea
Filet de porc al prebre o roquefort amb guarnició
Filet de dorada a la crema i guarnició
Bacalla gratinat amb ali oli (+1,90)
Sèpia estofada amb cigrons
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
Verduras salteadas con queso de cabra
Alcachofas salteadas con jamón
Espàrregos gratinados con bechamel
Plato del dia

2º

Arroz Can Dalfo (Paella) Minim 2 pers.
Redondo de Ternera con Xamp.
Centro de Merluza a la mediterrànea
Filete de cerdo a la pimienta o roquefort con guarnición
Filete de dorada a la crema y guarnición
Bacalao gratinado con allioli (+1,90)
Estofado de sepia con garbanzos
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
Légumes santes avec fromage de chèvre
Artichauts sautés au jambon
Gratin d'asperges à la béchamel
Plat du jour

2º

Paella "Can Dalfó" (minim 2 pax.)
Rôti de veau aux champignons
Centre du collin à la crème méditerranéen
Filet de porc au poivre / roquefort avec garniture
Filet de "Dorada" poisson à la crème et garniture
Morue gratinée à l'allioli (+1,90)
Ragoût de seiche aux pois chiches
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
Vegetables santeed with goat cheese
Sauteéd artichokes with ham
Gratin asparagus with béchamel sauce
Dish of the day

2º

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

3º

BREAD + DESSERT + 1 DRINK

1º + 2º + 3º = 15,90 Euros (I.V.A. INCLOS)