

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)
 Truita de xampinyons
 Sardines de L'Escala a la brasa
 Amanida amb formatge fresc de cabra
 Carxofes saltades amb pernil (de llauna)
 Cigrons a la marinera
 Plat del dia

2º

Arròs Can Dalfo (Paella) Minim 2 pers.
 Vedella amb xampinyons
 Sèpia amb mandonguilles
 Filet de porc al prebre o roquefort amb guarnició
 Confit d'anec amb guarnició
 Filet de dorada a la crema i guarnició
 Bacalla gratinat amb ali oli (+2,90)
 Filet de lluç a la romana / planxa
 Xai de l'Empordà a la brasa amb escalivada (+2,90)
 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)
 Tortilla de champiñones
 Sardinas de L'Escala a la brasa
 Ensalada con queso fresco de cabra
 Alcachofas salteadas con jamón (de lata)
 Garbanzos a la marinera
 Plato del dia

2º

Arroz Can Dalfo (Paella) Minim 2 pers.
 Ternera con champiñones
 Sepia con albondigas
 Filete de cerdo a la pimienta o roquefort con guarnición
 Confito de pato con guarnición
 Filete de dorada a la crema y guarnición
 Bacalao gratinado con allioli (+2,90)
 Filete de merluza a la romana / plancha
 Cordero de l'Empordà a la brasa con "escalivada" (+2,90)
 Plato del dia

3º

AIGUA / 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
 Omlette aux champignons
 Sardines grillées
 Salade au fromage frais de chèvre
 Artichauts sautés au jambon
 Pois chiches à la marinière
 Plat du jour

2º

Paella "Can Dalfó" (minim 2 pax.)
 Veau aux champignons
 Boulettes de viande aux seiche
 Filet de porc au poivre / roquefort avec garniture
 Confit du canard et garniture
 Filet de "Dorada" poisson à la crème et garniture
 Morue gratinée à l'allioli (+2,90)
 Colin à la romaine / garni
 Agneau grillé de l'Empordà avec "escalivada" (+2,90)
 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
 Mushroom omelette
 Grilled sardines
 Salad with cream goat cheese
 Sauteéd artichokes with ham
 Chickpeas fisherman style
 Dish of the day

2º

Paella "Can Dalfó" (minim 2 pax.)
 Veal with mushrooms
 Meatballs with cuttlefish
 Pork fillet with peppercorn / roquefort sauce and garnish
 Duck confit with garlic
 "Dorada" Fish fillet with cream and garnishing
 Cod fish with garlic mayonnaise (+2,90)
 Hake in batter / Garnishing
 Grilled lamb from the Empordà with "escalivada" (+2,90)
 Dish of the day

3º

BREAD + DESSERT + 1 DRINK

1º + 2º + 3º = 19,95 Euros (I.V.A. INCLOS)