

MENU DEL DIA (De dilluns a divendres)

C

1º

Musclos a la marinera (+1,90 €)
Croquetes de pernil ibèric amb amanida
Sopa de peix / Crema de xampinyons
Pebrots del piquillo farcits de bacalla (Casolans)
Canalons gratinats (Casolans)
Sardines de L'Escala a la brasa
Amanida amb formatge fresc de cabra
Pastisset de patata, tonyina, ou i maionesa
Amanida de llenties i salmó fumat
Plat del dia

2º

Arròs Can Dalfo (Paella) Minim 2 pers.
Tournedó d'hamburguesa
Cordon Blue 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 / Crema de champiñones
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao (Caseros)
Canelones gratinados (caseros)
Sardinas de L'Escala a la brasa
Ensalada con queso fresco de cabra
Pastel de patata, atun, huevo duro y mayonesa
Ensalada de lentejas y salmón ahumado
Plato del dia

2º

Arroz Can Dalfo (Paella) Minim 2 pers.
Tournedó de hamburguesa
Cordon Blue con guarnición
Confite 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

AGUA / VINO o REFRESCO / PAN / POSTRES

F

1º

Moules à la marinière (+1,90€)
Croquettes au jambon ibérique et salade
Supe du poisson / Soupe de champignons
Poivrons del piquillo farcits à la moure
Cannellonis gratinés faits a la maison
Sardines grillées
Salade au fromage frais de chèvre
Salade de pommes, thon, oeuf dur et mayonnaise
Salade de lentilles et de saumon fumé
Plat du jour

2º

Paella "Can Dalfó" (minim 2 pax.)
Hamburger tournedo
Cordon Blue garni
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 / Mushrooms soup
Small red peppers stuffed with cod
Gratin homemade cannelloni
Grilled sardines
Salad with cream goat cheese
Potato and tuna boiled egg salade and mayonnaise
Lentils and smoked salmon salad
Dish of the day

2º

Paella "Can Dalfó" (minim 2 pax.)
Hamburger tournedo
Cordon Blue 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 = 19,50 Euros (I.V.A. INCLOS)