

## MENU FIN DE SEMANA Y FESTIVOS

# C

1º

Musclos a la marinera (+1,90 €)  
Torrades amb escalivada i anxoves  
Sopa de peix

Pebrots del piquillo farcits de bacalla i croquetes de peix  
Gratinat de fromage de cabra amb poma  
Sardines a la planxa  
Carxofes fresques saltades amb pernil  
Truita de gamba blanca de Palamós  
Carpaccio de vedella amb oli de parmesà  
Espàrrecs verds amb romesco i maionesa

2º

Arròs Can Dalfo (Paella) Minim 2 pers.  
Fideus amb sèpia (Fideuà) -Minim 2 pers-  
Entrecot amb guarnició, pebre /roquefort (+6,00€)  
Calamars a la planxa (+2,50 €)  
Confit d'anec amb guarnició  
Pollastre de pagès a l'antiga  
Bacalla gratinat amb ali oli negat (+1,90 €)  
Sèpia a la planxa  
Xai de l'Empordà a la brasa (+1,90)

3º

AIGUA / VINS o REFRECS / PA / POSTRES

# E

1º

Mejillones Marinera (+1,90€)  
Tostadas con "escalivada" y anchoas  
Sopa de pescado

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao y croquetas de pescado  
Gratinado de queso de cabra con manzana  
Sardinas plancha  
Alcachofas tiernas salteadas con jamón  
Tortilla de gamba blanca de Palamós  
Carpaccio de ternera con aceite parmesano  
Espárragos verdes con romesco y mayonesa

2º

Arroz Can Dalfo (Paella) Minim 2 pers.  
Fideos con sepia (Fideua) -Minimo 2 pers-  
Entrecot con guarnición, pimienta/roquefort (+6,00€)  
Calamares a la plancha (+2,50 €)  
Confito de pato con guarnición  
Pollo de corral a la antigua  
Bacalao gratinado con allioli cortado (+1,90 €)  
Sepia a la plancha  
Cordero de l'Empordà a la brasa (+1,90)

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  
Poivrons del piquillo farcits à la moure  
Fromage de chèvre gratiné avec pomme  
Sardines grillées  
Artichauts sautés au jambon  
Omelette aux crevettes blanches Palamós  
Carpaccio de veau à l'huile de parmesan  
Asperges vertes au romesco et mayonnaise

2º

Paella "Can Dalfó" (minim 2 pax.)  
Vermicelles à la seiche (Fideua) -Minim 2 pers-  
Entrecôte, poivre / roquefort (+6,00 €)  
Calmars grillés (+2,50 €)  
Confit du canard et garniture  
Poulet de "Pages" à l'ancienne  
Morue gratinée à l'allioli (+1,90 €)  
Seiche grillées  
Agneau à la braise (+1,90€)

3º

PAIN + DESSERT + 1 BOISSON

# GB

1º

Mussels a la marinera (+1,90€)  
Toasted bread with "escalivada" and anchovies  
Fisch soupe  
Small red peppers stuffed with cod  
Gratinated goat cheese with apple  
Grilled sardines  
Sauteéd artichokes with ham  
Palamós white prawn omelette  
Beef carpaccio with oil of Parmesan  
Green asparagus with romesco and mayonnaise

2º

Paella "Can Dalfó" (minim 2 pax.)  
Noodles with cuttlefish (Fideua) -Minim 2 pers-  
Entrecote with peppercorn / roquefort (+6,00 €)  
Grilled Squid (+2,50 €)  
Duck confit with garlic  
Old style "Pages" chicken  
Cod fish with garlic mayonnaise (+1,90 €)  
Grilled cuttlefish  
Grilled lamb (+1,90€)

3º

BREAD + DESSERT + 1 DRINK

**1º + 2º + 3º = 24,50 Euros (I.V.A. INCLOS)**