

ELS CLÀSSICS ENTRANTS CALENTS

Cargols "a la llauna" amb tres salses
Cargols a la catalana guisats amb pebrot i tomata
Esmorzar de pagès. Verdura amb xuia i all i oli
Seques saltejades amb botifarra negra i de perol
Mongetes "en salpiquet" amb orella i morro
Sopa de caldo amb arròs i fideus
Ous de gallines felices de *laVinyeta, remenats amb espàrrecs verds
Truita de matxacano
Truita de bacallà i mongetes seques
Espàrrecs verds torrats amb romesco
Croquetes casolanes de rostit
Croquetes de marisc fetes a casa

AMANIDES I ENTRANTS FREDS

Amanida del temps
Amanida catalana amb embotits de l'Empordà
"Xató". Escarola, bacallà, tonyina i anxoves
Amanida de ventresca de tonyina
Amanida d'anxoves amb tomata i ceba de Figueres
Amanida de formatge de cabra, vinagreta de fruits secs
Amanida de bolets confitats amb pernil d'ànec
"Empedrat" de bacallà esqueixat
Espàrrecs blancs amb maionesa
Anxoves de la casa (4u), pa de coca amb tomata
Sardines en escabetx, amb vinagre de la bota
Escalivada feta a la brasa
Escalivada amb tres anxoves
Embotits del país amb pa de coca amb tomata
Pernil Ibèric "de bellota, com sempre tallat a mà
El nostre bloc de foie-gras amb torrades i codony

DE PRIMER O DE SEGON

Arròs de vinyater amb conill i bolets (25 min)
Arròs de mar amb sèpia i gamba (25min)
Canelons del rostit de Festa Major(25 min)
Peixet de la llotja de Roses fregit, ben cruixent
Cap i pota de vedella" amb quatre cigrons"
Escalopa de fetge d'ànec amb cebetes confitades
Fetge de cabrit amb ceba
Tripes de bacallà amb carxofes

PLATILLOS I ROSTITS DE SEMPRE

Pota de cabrit rostida al forn, amb alls, ceba i vi ranci
Colomí rostit "com abans", ben cuit
Ànec mut de pagès amb naps negres de Capmany
Pollastre de pagès amb bolets
La muntanya i el mar. Pollastre de pagès amb gambes
El mar i la muntanya. Sípia amb mandonguilles
Conill guisat amb cargols
Peus de ministre amb naps
Galta de porc estofada amb verdures
Cuixa d'ànec rostida amb prunes i orellons
Epatlla de xai del país rostida al forn

LA NOSTRA PARRILLA

Pota de cabrit de llet a la brasa
Entrecot de vedella de Girona, a la brasa
Entrecot de vedella país, al Roquefort
Entrecot de vedella país, al pebre verd
Bistec a l'empordanesa amb all i julivert i mongetes saltejades
Filet de vedella amb salsa de vi ranci i ceps
"Chuletón" de bou a la brasa (Aprox. 1.2 Kg, Ideal per dues persones)
Llomillet de porc a la brasa
Llomillet de porc amb salsa de xampinyons
Peus de porc a la brasa, seques saltejades
Magret d'ànec a la brasa
Magret d'ànec amb salsa de mostassa
Costelletes de cabrit arrebossades
Xai del país a la brasa (costelles i mitjanes)
½ Conillet a la brasa amb all i oli
Cuixa de pollastre a la brasa amb patates
Pit de pollastre arrebossat amb patates - *(Ideal per a nens)*

EL PEIX

Bacallà amb samfaina
Calamars a la planxa amb all i julivert
Calamars a l'andalusa, ben fregits
Musclos de roca al vapor
Cloïssa a la planxa, amb oli d'oliva i pebre negre
Rapet de la costa a la planxa, all i julivert
Rapet de la costa al forn amb patata, ceba i vi blanc
Turbot a la planxa
Turbot al forn amb patata, ceba i vi blanc
Llobarro a l'esquena "amb all i bitxo"
Gambetes de Roses saltejades amb all i julivert

