

**VINS • VINOS • WINES • VINS**

**Negres • Tintos • Red Wines • Rouges**

VI NEGRE DE LA CASA.....	8,00
VINO TINTO DE LA CASA	
RED HOME WINE	
VIN ROUGE DE LA MAISON	

**D.O. RIOJA**

AZPILICUETA criança .....	16,50
---------------------------	-------

**D.O. RIBERA DEL DUERO**

PROTOS collita .....	17,00
PAGO DE LOS CAPELLANES collita.....	23,00

**D.O EMPORDÀ**

L'ORATORI Martí Fabra .....	13,50
PERE GUARDIOLA Floresta criança .....	12,00
PERE GUARDIOLA Floresta .....	10,00
3 FINCAS criança Peralada .....	13,00

**Rosats • Rosados • Rosé • Rosé**

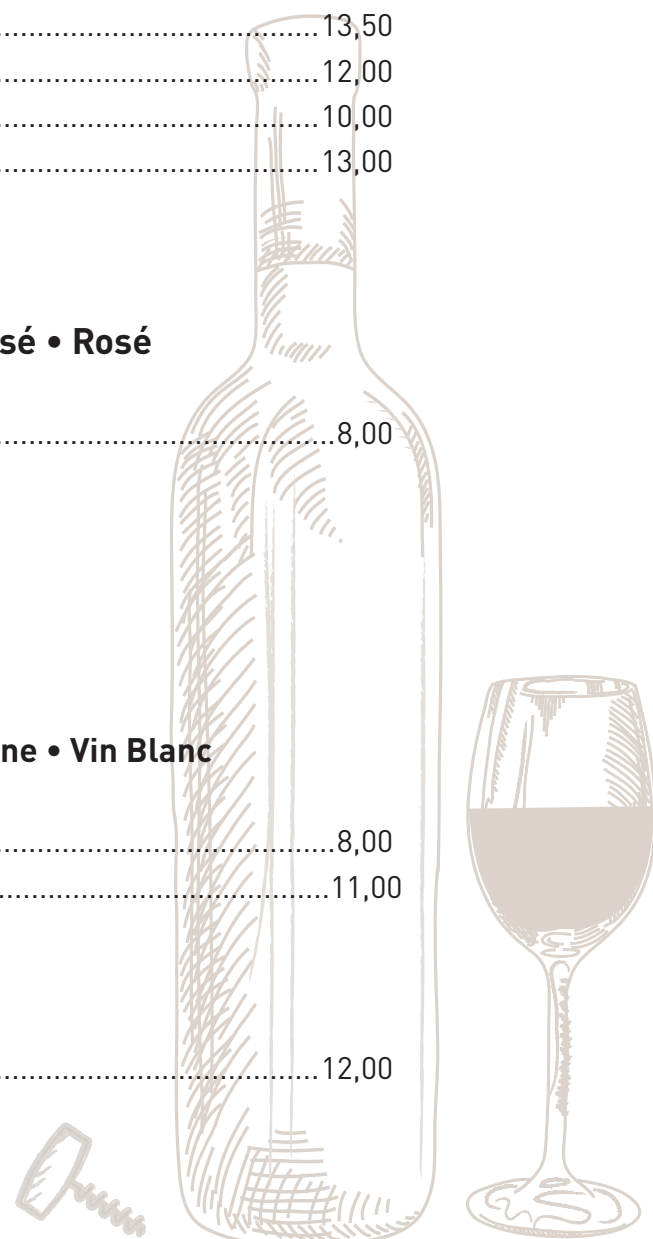
VI ROSAT DE LA CASA.....	8,00
VINO ROSADO DE LA CASA	
ROSÉ HOME WINE	
VIN ROSÉ DE LA MAISON	

**Blancs • Blancos • White Wine • Vin Blanc**

PERE GUARDIOLA Floresta ( D.O. Empordà ) .....	8,00
JONCÀRIA.....	11,00

**Caves**

CAVA BRUT EL FORN.....	12,00
------------------------	-------



## ENTRANTS

### **Amanida de bolets amb fruits secs, formatge de cabra i vinagreta** ✂

Ensalada de setas, frutos secos, queso de cabra y vinagreta

### **Amanida Catalana (amb embotit de la Vall de Camprodon)** ✂

Ensalada Catalana (con embutido del Valle de Camprodon)

### **Patés i foie amb torrades i melmelada de figues** ✂

Patés y foie con tostadas y melmelada de higos

### **Crep de verdures, gambetes, vieires, bolets i formatge de cabra**

Crep de verduras, gambas, vieiras, setas y queso de cabra

### **Patates farcides artesanes**

Patatas rellenas artesanas

### **Canelons de carn amb beixamel i formatge**

Canelones de carne con béchamel y queso

### **Cargols a l'adoba**

Caracoles a la doba

### **Plat de pernil ibèric amb torrades** ✂

Plato de jamón Ibérico con tostadas

## SEGONS:

### **Verdures al forn amb torrades i salsa de romesco** ✂

Verduras al horno con tostadas y salsa romesco

### **Ànec amb pera** ✂

Pato con pera

### **Xai al forn** ✂

Cordero al horno

### **Xai a la brasa amb guarnició** ✂

Cordero a la brasa con guarnición

### **Bacallà amb ceps, cloïsses i gambes pelades**

Bacalao con setas, almejas y gambas peladas

### **Pollastre amb prunes i pinyons** ✂

Pollo con ciruelas y piñones

### **Entrecot a la brasa amb guarnició (pebre o roquefort)** ✂

Entrecot a la brasa con guarnición (pimienta o roquefort)

### **Filet a la brasa amb guarnició (pebre o roquefort)** ✂

Solomillo a la brasa con guarnición (pimienta o roquefort)



## POSTRES:

### **Mató amb mel** ✂

Requesón con miel

### **Músic amb garnatxe** ✂

Frutos secos con vino dulce

### **Cafè Irlandés** ✂

Café Irlandés

### **Coulant amb gelat i xupito de ratafia**

Coulant de chocolate con helado y Ratafia

### **Nata amb nous** ✂

Nata con nueces

### **Pastís de formatge**

Pastel de queso

### **Pastís de Poma**

Pastel de manzana

**VI BLANC JONCÀRIA O VI NEGRE FLORESTA CRIANÇA (EMPORDÀ)  
VINO BLANCO JONCÀRIA O VINO TINTO FLORESTA CRIANÇA (EMPORDÀ)**

**CAVA BRUT SUMARROCA  
AIGUA, PA I CAFÈS**

**PREU 40€ IVA INCLÒS**