

FRANÇAIS

# La Temporada



FRAMBOISES  
*Rubus idaeus*

Gastronomie de qualité pour tous

VILABLAREIX  
DEPUIS 2004

FINS de SEMAINE et JOURS FÉRIÉS (de 13:00h à 16:00h)

## MENU DE FÊTE

½ MENU: 12

1 plat + dessert

**17,50€**

entrée + plat + dessert

MENU EXTRA: 19,50

2 plats + dessert

Pain et boissons (eau minérale naturelle, boisson gazeuse et vin) inclus.

Les boissons sans alcool, la bière et le café NE SONT PAS inclus.

Espresso ou macchiato peuvent être choisis à la place du dessert.

**PRIX AVEC TAXES INCLUSES.**

VILABLAREIX

LATEMPORADA.CAT/FR || [INSTAGRAM.COM/LATEMPORADA](https://www.instagram.com/LATEMPORADA)

ESPAI GIRONÈS

# Entrées

Salade de fromage de chèvre aux coings, noix et vinaigre balsamique de framboises

Salade de jambon et parmesan aux tomates séchées ✨

Salade de scarole à l'orange, à la grenade et aux copeaux de morue ✨

Carpaccio de boeuf au fromage parmesan à la roquette à la vinaigrette de moutarde ✨

Tempura croustillant de calçots et sa sauce

Courgette et citrouille grillées aux pleurotes et aux copeaux de fromage de chèvre ✨

Cannellonis de poulet, foie et truffes au jus de rôti

Oeufs frits et frites aux copeaux de jambon

Croquettes de jambon ibérique

Crème d'asperges vertes aux crevettes et sauce au yaourt La Fageda ✨

Couteaux de mer grillés à la persillade ✨

Pommes de terre d'Olot

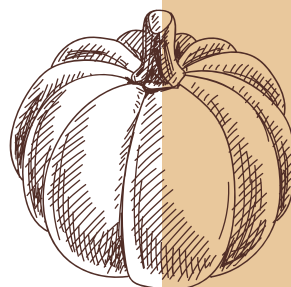
Pappardelle à la sauce aux champignons



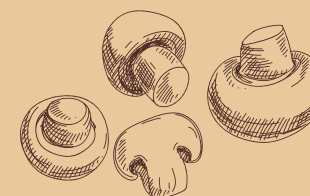
Chaque "CAÑA" +1,20 AVEC VOTRE MENU



CALÇOTS  
*Allium cepa*



POTIRON  
*Cucurbita maxima*



CHAMPIGNONS  
*Agaricus bisporus*



MANGUE  
*Mangifera indica*

# Plats

Filet de colin grillé avec calçots et citrouille sautés ✨

Morue grillée avec du pain grillé, tomate et tartare de "llonganissa" (saucisse catalane)

Ragoût de boulettes de viande aux champignons

Terrine de fondant de porc rôti et ses pommes de terre

Mer et montagne de poulet et crevettes

Pieds de porc grillés sur la braise à la persillade

Churrasco grillé sur la braise

Burger de bœuf grillé (200g) avec fromage Monterey Jack chaud et chutney à la mangue

Joue de porc grillée sur la braise

★ Magret de canard grillé sur la braise à la poire confite au vin rouge de L'Empordà +4,00€ ✨

★ Entrecôte de veau grillée sur la braise +4,00€

★ Calmars grillés sur lit de petits légumes +4,00€

★ Riz au poisson et aux fruits de mer au bouillon à la manière des pêcheurs +4,00€ ✨

★ Saumon grillé à l'escalivada (légumes rôtis) +4,00€ ✨

Nous sommes heureux de fournir à nos clients des informations sur le contenu de tous les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances alimentaires. \*Certains plats ne contiennent du gluten que dans leurs garnitures ou leurs sauces.

**Nous demandons qu'en cas d'allergie, le personnel de la salle soit informé a priori, afin de pouvoir s'adapter à chaque besoin.**

✨ GLUTEN FREE. Du pain sans gluten est disponible sur demande.

★ Plats avec supplément.

# Desserts

Miel et fromage blanc ✨

Crème caramel de café maison ✨

Tarte au fromage

Gâteau de carottes à la crème de fromage

Gâteau aux pommes

Panna cotta

Orange brûlée à la catalane

“Catalanet” (glace au touron à la ratafia)

Glace au café au Baileys ✨

Tiramisu au rhum Pujol

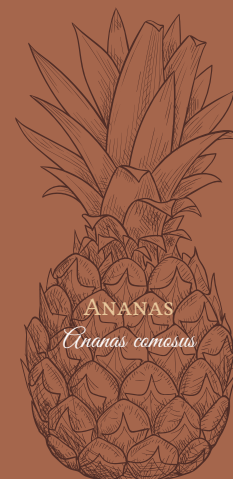
Vienneta à la crème Chantilly au chocolat chaud ✨

Carpaccio d'ananas au sorbet au «mojito» ✨

Fruit de saison ✨

★ Coulant de chocolat à la glace à la vanille **+3,00€**

★ Café irlandais **+3,50€** ✨



Menu online



Tableau des allergènes

Essayez notre **MENU SOIR À LA CARTE**: Tapas, Tex-Mex, Salades, Platos combinados, Toasts, Viandes grillées, Hamburgers, «Bocadillos» (sandwichs végétariens, sandwichs chauds, sandwichs à la new-yorkaise...)