

La Temporada



CARBASSA
Cucurbita maxima

Cuina de qualitat per a tothom

VILABLAREIX
DES DE 2004

De DILLUNS a DIVENDRES (de 13:00 a 16:00)

MENÚ DE MIGDIA

½ MENÚ: **9,50**

1 plat + postre

12€

1r + 2n + postre

MENÚ EXTRA: **14**

2n + 2n + postre

Pa i beguda (aigua, gasosa i vi) inclosos.

Els refrescos, cerveses i cafès NO estan inclosos en el preu del menú.

El postre es pot substituir per cafè o tallat.

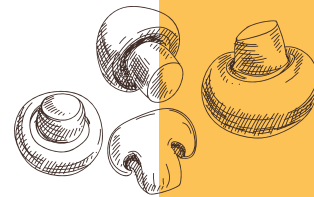
Preus amb IVA inclòs.

Primers

- Bocconcini de mozzarella fresca amb la seva tomata i amb balsàmic de figues ✨
- Amanida tèbia de fruits de tardor amb encenalls de formatge de cabra ✨
- Amanida amb taronja, magrana i encenalls de bacallà ✨
- Amanida de pasta
- Amanida russa ✨
- Casarecce (pasta típica de Sicília) amb pesto genovès
- Fideus xinesos saltats amb verdures i un toc picant
- Crema de carbassa amb taronja, llet de coco i cardamom ✨
- Assortiment de verdures al vapor ✨
- Ous estrellats amb patates i xistorra de can Bosch
- Quiche de bacó, ceba i xampinyons
- Llenties de la iaia estofades a foc lent ✨
- Pastís de verdures amb salsa suau de gorgonzola ✨
- Trinxat de col i patates amb cruixent de pernil ✨
- Canelons de festa major amb salsa de bolets



CANYES a +1,20 AMB EL TEU MENÚ



XAMPINYONS
Agaricus bisporus



FIGUES
Ficus carica



PERA
Pyrus communis

Segons

- Llenguadina a la planxa amb verdures ✨
- Bacallà en tempura amb fideus orientals
- Calamars a la romana fets a casa
- Terrina de melós de porc rostit
- Llom a la brasa macerat en salmorra, xampinyons i carbassa ✨
- Botifarra de Vilablareix amb mongetes seques ✨
- Secret a la brasa
- "Vacío" de vedella a la brasa
- Broqueta de pollastre a la brasa
- Llibret de llom farcit de formatge
- Ànec amb peres a l'estil de les cuineres de Sils ✨
- Paella (només dijous) ✨
- ★ Magret d'ànec a la brasa amb pera confitada i un toc de vi negre de l'Empordà **+4,00€** ✨
- ★ Entrecot de vedella a la brasa **+4,00€**
- ★ Calamars a la planxa amb llit de verduretes **+4,00€**
- ★ Salmó a la planxa amb escalivada **+4,00€** ✨

Disposem, a petició dels nostres clients, d'informació sobre el contingut d'ingredients que poden causar al·lèrgies o intoleràncies.
*Alguns dels plats contenen gluten només en les seves guarnicions o salses.
Preguem que en cas de qualsevol al·lèrgia, es comuniqui al personal de sala a priori, per tal d'adaptar-nos a cada necessitat.

✨ SENSE GLUTEN (Gluten Free). També tenim pa sense gluten.

★ Plats amb suplement.

Postres

Mel i mató ✨

Flam de cafè fet a casa ✨

logurt cremós amb confitura i galeta

Pastís de formatge

Pastís de poma

«Carrot cake» amb crema de formatge

Fruita del temps ✨

Bunyols de vent amb moscatell

Codonyat amb formatge fresc ✨

Pannacotta amb fruites vermelles

Tiramisú al rom Pujol

Crema d'straciatella

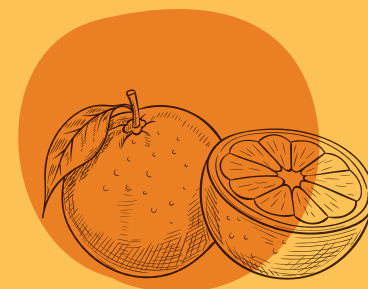
Mousse de xocolata

Copa gelat ✨

Carpaccio de pinya amb gelat exòtic ✨

Taronja cremada a la catalana ✨

★ Coulant amb gelat de vainilla **+3,00€**



TARONJA
Citrus x sinensis

POMA
Malus domestica



El Menú on-line



Taula d'al·lèrgens

Prova la nostra **CARTA DE NIT**: Tapes, Tex-Mex, Amanides, Plats combinats, Torrades, Carns a la brasa, Hamburgueses, Entrepans (vegetals, calents, estil New York...)