

La Temporada



POTIRON
Cucurbita maxima

Gastronomie de qualité pour tous

VILABLAREIX
DEPUIS 2004

LUNDI à VENDREDI (de 13:00h à 16:00h)

MENU

½ MENU: 9,50

1 plat + dessert

12€

entrée + plat + dessert

MENU EXTRA: 14

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 un macchiato peuvent être choisis à la place du dessert.

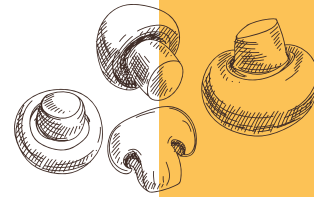
PRIX AVEC TAXES INCLUSES.

Entrées

- Bocconcini de mozzarella et sa tomate avec balsamique de figues ✨
- Salade tiède de fruits d'automne avec des copeaux de fromage de chèvre ✨
- Salade à l'orange, à la grenade et aux copeaux de morue ✨
- Salade de pâtes
- Salade russe ✨
- Casarecce (pâtes typiques de la Sicile) au pesto génois
- Nouilles chinoises sautées avec des légumes et une touche épicée
- Crème de potiron à l'orange, lait de coco et cardamome ✨
- Assortiment de légumes cuits à la vapeur ✨
- Œufs sur le plat, pommes de terre et chistorra de can Bosch
- Quiche au bacon, oignons et champignons
- Lentilles de la grand-mère cuites à feu doux ✨
- Tarte aux légumes à la sauce gorgonzola ✨
- "Trinxat" de chou et pommes de terre au jambon croustillant ✨
- Cannellonis de grande fête à la sauce de champignons



Chaque "CAÑA" **+1,20** AVEC VOTRE MENU



CHAMPIGNONS
Agaricus bisporus



FIGUES
Ficus carica



POIRE
Pyrus communis

Plats

- Limande grillée aux légumes ✨
- Tempura de morue avec nouilles orientales
- Calmars à la romaine maison
- Terrine de fondant de porc rôti
- Filet de porc grillé sur la braise confit en saumure, champignons et potiron ✨
- Botifarra (longue saucisse de porc catalane) de Vilablareix aux haricots secs ✨
- Tranche de porc grillée sur la braise
- Viande de veau grillée sur la braise
- Brochette de poulet grillée sur la braise
- Escalope de filet de porc farcie au fromage
- Canard aux poires à la manière des cuisiniers de Sils ✨
- Paella (seulement les jeudis) ✨
- ★ 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€**
- ★ 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 ✂

Yaourt crémeux à la confiture au biscuit

Tarte au fromage maison

Gâteau aux pommes

Gâteau de carottes à la crème de fromage

Fruit de saison ✂

Pets-de-nonne au Moscatel

Cognac au fromage frais ✂

Panna cotta aux fruits rouges

Tiramisu au rhum Pujol

Crème de stracciatella

Mousse au chocolat

Coupe de glace ✂

Carpaccio d'ananas à la glace exotique ✂

Orange brûlée à la catalane ✂

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



ORANGE
Citrus x sinensis

POMME
Malus domestica



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...)