



Pati Blanc 2024

# MENÚ 1

## MENÚ MIGDIA

De dilluns a dissabte, excepte festius.

### Primers plats:

Crema de carrota amb taronja i comí  
Timbal d'escalivada amb formatge de cabra  
Amanida de temporada amb sardina fumada  
Carpaccio de verdures amb hummus i mutabal  
Carbassó al forn farcit amb verdurettes

### Segons plats:

Entrecot de vedella a la brasa  
Palpissos de xai a la brasa  
Bacallà a la planxa amb salsa viscaïna  
Pop romescat  
Peix del dia planxa amb salsa de la casa

### Postres:

Amanida de fruita fresca  
Crema catalana  
Mató amb mel i nous  
Pastís de formatge  
Milfulls amb crema i xocolata calenta  
Sorbet de llima amb gengibre

Pa , Aigües minerals i Vi, Cafè  
Preu 25,50 € Iva Inclòs

## MENU MIDI

De lundi à samedi, excepté jours fériés.

### Premiers plats:

Crème de carotte à l'orange et au cumin  
Timbale d'escalivada avec du fromage de chèvre  
Salade saisonnière avec sardine fumée  
Carpaccio de légumes avec hummus et mutabal  
Courgette au four farcie aux légumes

### Deuxièmes plats:

Entrecôte de boeuf grillé  
Tranches de gigot d'agneau grillées  
Morue grillée à la sauce viscaïne  
Pulpe en sauce "romesco"  
Poisson du jour grillé sauce maison

### Desserts:

Salade de fruits frais  
Crème catalane  
Fromage caillé au miel et aux noix  
Gâteau au fromage  
Millefeuilles à la crème et chocolat chaud  
Sorbet citron vert au gingembre

Pain, Eaux minerales et Vin, Cafè  
Prix 25,50 € Iva Incluse

## MENÚ MEDIODÍA

De lunes a sábado, excepto festivos.

### Primeros platos:

Crema de zanahoria con naranja y comino  
Timbal de escalivada con queso de cabra  
Ensalada de temporada con sardina ahumada  
Carpaccio de verduras con hummus y mutabal  
Calabacín al horno relleno con verduritas

### Segundos platos:

Entrecot de ternera a la parrilla  
Molledos de cordero a la parrilla  
Bacalao a la plancha con salsa vizcaína  
Pulpo con salsa romesco  
Pescado del día a la plancha con salsa de la casa

### Postres:

Ensalada de fruta fresca  
Crema catalana  
Requesón con miel y nueces  
Pastel de queso  
Milhojas con crema y chocolate caliente  
Sorbetes de lima con jengibre

Pan, Aguas minerales y Vino, Cafè  
Precio 25,50 € Iva Incluido

## LUNCH MENU

From monday to saturday, except holidays.

### Starters:

Creamy carrot and orange spiced soup  
Escalivada timbale with goat cheese  
Seasonal Salad with smoked sardine  
Carpaccio of vegetables with hummus and mutabal  
Roasted baby marrow stuffed with vegetables

### Main courses:

Grilled beef entrecote  
Grilled lamb leg cuts  
Cod with vizcaína sauce  
Octopus with romesco sauce  
Grilled fish of the day with house sauce

### Desserts:

Fresh fruit salad  
Catalan crème brûlée  
Cottage cheese with honey and walnuts  
Cheesecake  
Mille feuilles with cream and hot chocolate  
Green lemon ginger sorbet

Bread, Mineral water & wine, Coffee  
Price 25,50 € Tax Included

## MITTAGSMENU

Montag bis Samstag, außer ferien.

### Vorspeisen:

Karottencreme mit Orange und Kreuzkümmel  
Escalivada Timbale mit ziegenkäse  
Grüner Salat mit geräucherter Sardine  
Gemüse Carpaccio mit Hummus und Mutabal  
Bis zucchini mit gemüse gebacken füllen

### Hauptgerichte:

Entrecôte vom Grill  
Gegrilltes Muskelfleisch vom Lamm  
Kabeljau mit Vizcainasosse  
Tintenfische mit romesco soße  
Fisch des Tages gegrillt mit haus-vinaigrette

### Nachspeisen:

Frischer obstsalat  
Crema catalana  
Hüttenkäse mit Honig und Walnüssen  
Käsekuchen  
Millefeuilles mit Sahne und heißer Schokolade  
Limettensorbet mit Ingwer

Brot, Mineralwasser und Wein, Kaffee  
Preis 25,50 € Iva Einschließlich



Pati Blanc 2024

## MENÚ 2

### MENÚ MIGDIA

De dilluns a dissabte, excepte festius.

#### Primers Plats:

Crema de pèsols amb canela de salmó  
Timbal d'escalivada amb formatge de cabra  
Amanida d'endives amb gorgonzola, pera i nous  
Carpaccio de verdures amb hummus i mutabal  
Arròs integral i llenties de Puy amb brots verds i pinyons

#### Segons Plats:

Entrecot de vedella a la brasa  
"Abanico" ibèric a la brasa  
Ala de clavellada planxa a la provençal  
Calamars a la planxa  
Filet de Gall de Sant Pere amb salsa de la casa

#### Postres:

Amanida de fruita fresca  
Crema catalana  
Mató amb mel i nous  
Tiramisú  
Gelats de vainilla amb xocolata calenta  
Sorbet de mandarina

Pa , Aigües minerals i Vi, Cafè  
Preu 25,50 € Iva Inclòs

### MENU MIDI

De lundi à samedi, excepté jours fériés.

#### Premiers Plats:

Crème de petits pois à la quenelle de saumon  
Timbale d'escalivada avec du fromage de chèvre  
Salade d'endives au gorgonzola, poire et noix  
Carpaccio de légumes avec hummus et mutabal  
Riz brun et lentilles de Puy aux pousses vertes et pignons

#### Deuxièmes Plats:

Entrecôte de boeuf grillé  
Abanico ibérique grillé -coupe spéciale du porc ibérique-  
Aile de Raie à la provençale  
Calamars grillés  
Filet de Saint Pierre à la sauce maison

#### Desserts:

Salade de fruits frais  
Crème catalane  
Fromage caillé au miel et aux noix  
Tiramisu  
Glace de vanille avec chocolat chaud  
Sorbet à la mandarine

Pain, Eaux minerales et Vin, Café  
Prix 25,50 € Iva Include

### MENÚ MEDIODÍA

De lunes a sábado, excepto festivos.

#### Primeros Platos:

Crema de guisantes con canela de salmón  
Timbal de escalivada con queso de cabra  
Ensalada de endibias, gorgonzola, pera y nueces  
Carpaccio de verduras con hummus y mutabal  
Arroz integral y lentejas de Puy con brotes verdes y piñones

#### Segundos Platos:

Entrecot de ternera a la parrilla  
Abanico ibérico a la brasa  
Ala de Raya plancha a la provençal  
Calamares a la plancha  
Filete de San Pedro a la plancha con salsa de la casa

#### Postres:

Ensalada de fruta fresca  
Crema catalana  
Requesón con miel y nueces  
Tiramisú  
Helado de vainilla con chocolate caliente  
Sorbetes de mandarina

Pan, Aguas minerales y Vino, Café  
Precio 25,50 € Iva Incluido

### LUNCH MENU

From monday to saturday, except holidays.

#### Starters:

Cream of peas with a touch of salmon  
Escalivada timbale with goat cheese  
Endives salad with gorgonzola, pear and nuts  
Carpaccio of vegetables with hummus and mutabal  
Brown rice and lentils from Puy with green shoots and pine nuts

#### Main courses:

Grilled beef entrecote  
Grilled Iberian pork Abanico -special cut of iberian pork-  
Grilled Skate (Ray) with provençal sauce  
Grilled squids  
Grilled John Dory fillet with house sauce

#### Desserts:

Fresh fruit salad  
Catalan crème brûlée  
Cottage cheese with honey and walnuts  
Tiramisu  
Vanilla ice cream with hot chocolate  
Sorbet of tangerine

Bread, Mineral water & wine, Coffee  
Price 25,50 € Tax Included

### MITTAGSMENU

Montag bis Samstag, außer ferien.

#### Vorspeisen:

Erbsencreme mit einem Hauch Lachs  
Escalivada Timbale mit ziegenkäse  
Endivien Salat mit Gorgonzola, Walnüsse und Birne  
Gemüse Carpaccio mit Hummus und Mutabal  
Brauner Reis und Linsen aus Puy mit grüne Triebe und Pinienkernen

#### Hauptgerichte:

Entrecôte vom Grill  
Abanico Iberischen vom Grill  
Gegrillter Rochen mit Provenzalische Gemüsesauce  
Gegrillten squid  
Petersfisch (Zeus faber) gegrillt mit haus-vinaigrette

#### Nachspeisen:

Frischer Obstsalat  
Crema catalana  
Hüttenkäse mit Honig und Walnüssen  
Tiramisu  
Vanille-Eis mit heißer Schokolade  
Mandarinen Sorbet

Brot, Mineralwasser und Wein, Kaffee  
Preis 25,50 € Iva Einschließlich