

Menú mediodía

De lunes a viernes laborables (miércoles cerrado)

Entrantes

Sopa de pescado de roca

Ensalada de queso de cabra gratinado con vinagreta de pesto.

Lasaña de verduras

Morralla (pescaito frito variado)

Mejillones a la marinera

Mejillones al ajillo

Canelones

Carpaccio de bacalao con tomates secos, coulis de tomate y aceite de Pau (supl. 3 €)

Pulpo del Cap de Creus a la brasa (supl. 8 €)

Segundos

Parrillada de verduras con salsa romesco.

Lubina a la brasa

Mejillones a la marinera

Muslo de pollo de payés a la brasa

Pollo al ajillo

Carrileras de cerdo a la catalana

Pies de cerdo con garbanzos

Albóndigas con sepia

Entrecot 400 gr Ternera de Girona con patatas fritas (supl. 6 €)

Costillas de cordero a la brasa (sup. 4€)

Paella marinera (min. 2 pers. + supl. 3€ /pers,)

Fideua (min. 2 pers. + supl. 3€ /pers)

Postres

Crema catalana

Flan de huevo

Arroz con leche

Bola de helado artesanal

Fruta de temporada

Bebidas no incluidas **14 €**

Menú migdia

De dilluns a divendres laborables (dimecres tancat)

Entrants

Sopa de peix de roca

Amanida de formatge de cabra gratinat amb vinagreta de pesto.

Lasanya de verdures

Morralla

Musclos a la marinera

Musclos a l'allada

Cannelloni

Carpaccio de bacallà amb tomàquets secs, coulis de tomàquet i oli de Pau (supl. 3 €)

Pop del Cap de Creus a la brasa (supl. 8€)

Segons

Graellada de verdures amb salsa romesco.

Llobarro a la brasa

Lluç a la marinera

Cuixa de pollastre de pagès a la brasa

Conill a l'allada

Galtes de porc a la catalana

Peus de porc amb cigrons

Mandonguilles amb sípia

Entrecot 400 gr Vedella de Girona amb patates fregides (supl. 6 €)

Costelles de xai a la brasa (sup. 4€)

Paella marinera (min. 2 pers. + supl. 3€ /pers,)

Fideua (min. 2 pers. + supl. 3€ /pers)

Postres

Crema Catalana

Flam d'ou

Arròs amb llet

Bola de gelat artesanal

Fruita de temporada.

Begudes no incloses **14 €**

Menú midi

Du lundi au vendredi non fériés (mercredi ferme)

Entrées

Soupe de poisson de rocaïlle

Salade au fromage de chèvre chaud à la vinaigrette de pesto.

Lasagne aux légumes

Morralla (Petits poissons frits)

Moules à la marinière

Moules à l'ail

Cannelloni

Carpaccio de morue aux tomates séchées, coulis de tomates et huile de Pau (supl. 3 €)

Poulpe grillé Cap de Creus (supl. 8€)

Plats principaux

Plateau de légumes grillées avec sauce romesco.

Bar grillée

Merlu à la marinière

Cuisse de poulet fermier grillé

Lapin à l'ail

Joues de porc à la catalane

Pieds de porc avec pois chiches

Boulettes de viande à la seiche

Entrecôte 400 gr Veau de Gérone avec frites (supl. 6 €)

Côtes d'agneau grillés (sup. 4€)

Paella Marinière (min. 2 pers. + supl. 3€ /pers,)

Fideua (min. 2 pers. + supl. 3€ /pers)

Desserts

Crème catalane

Flan à l'œuf

Riz au lait

Boule de glace artisanal

Fruits de saison.

Boissons non comprises **14 €**

Sa Brasa

Lunch Menú

Monday to Friday no holidays (Wednesday closed)

Starters

Rockfish soup

Goat cheese salad with pesto vinaigrette.

Vegetable lasagna

Morralla (Fried small fish)

Mussels "marinera" style

Mussels with garlic

Cannelloni

Cod carpaccio with dried tomatoes, tomato coulis and oil from Pau (supl. 3 €)

Grilled Cap de creus octopus (supl. 8€)

Main courses

Platter of grilled vegetables with romesco sauce.

Grilled Sea bass

Hake "marinera" style

Boneless farm chicken leg grilled

Garlic rabbit

Pork cheeks Catalan style

Pig's trotters with chickpeas

Meatballs with cuttlefish

Entrecote 400 gr veal from Girona avec fries (supl. 6 €)

Grilled Ribs of lamb (sup. 4€)

Paella Marinera (Fishermen) (min. 2 pers. + supl. 3€ /pers,)

Fideua (min. 2 pers. + supl. 3€ /pers)

Desserts

Catalan cream

Egg flan

Rice Pudding (made with milk)

Ball of handmade ice cream

Fruit in season.

Drinks not included **14 €**