

"FÓRMULA FONT", 24 € inclou

CATALÀ

PA DE PAGÈS TORRAT AMB TOMÀQUET

+ ENTRANT:

- ⊗ Amanida "xató de la casa", amb escarola, salsa xató i ventresca de tonyina amb oli
- ⊗ Amanida "Sr. Joaquim", de carpaccio de tomàquet i formatge feta ratllat, amb orenga i oli
- ⊗ Amanida "capritx" amb ceba dolça de Figueres, tomàquets esp., ventresca de tonyina i escates de sal i oli
- Amanida "tèbia" d'enciams variats amb *mntadets* de formatge de cabra gratinat i crema de Mòdena
- ⊗ Amanida "primavera" d'enciams variats amb crudités i tonyina
- ⊗ Amanida "tricolor" amb tomàquet especial, alvocat i mozzarella, amanit amb oli i orenga
- ⊗ Amanida "rusa" amb patates, verdures, tonyina, olives i maionesa
- ⊗ Escalivada
- "Espardenya del Mercat" amb pa de pagès, maionesa, pebrot escalivat i tonyina
 - Canelons clàssics de l'àvia gratinats
 - Canelons d'espínacs amb pinyons
 - ⊗ Brandada de bacallà
 - Pastís d'escòrpora amb crema de marisc
 - ⊗ Pastís de bolets amb salsa de ceps
 - Pastís de verdures amb crema de pebrots escalivats
- Truita de l'Empordà, amb patates, botifarra del perol i mongetes de Santa Pau
 - Truita de patates
 - ⊗ Ous remenats amb ceps i bledes tendres
- ⊗ Mil fulls de tomàquet especial mozzarella i tonyina, gratinat
 - Sopa de ceba amb ou i pa, gratinada
 - Crema de gaspatxo andalús
 - Sopa de peix

+ SEGON:

- ⊗ Peix fresc del dia a la graella amb guarnició
- ⊗ Bacallà a la llauna amb mongetes de Santa Pau
- ⊗ Bacallà amb escalivada saltejada amb allets negres
- ⊗ Bacallà al pil-pil
- ⊗ Bacallà amb salsa de bolets
- ⊗ Carpaccio de bacallà amb olivada
- Calamars a la romana
- Dauets de rap arrebossats a l'estil "Font de Prades" amb amanida
 - ⊗ Cua de bou a l'estil de la casa
- ⊗ Peus de porc a la brasa amb mongetes de Santa Pau
 - ⊗ Cargols amb salsa, al estil de la "Font"
 - El xup-xup de la setmana
- ⊗ Botifarra de *Cal Xullat* amb mongetes de Santa Pau
 - Carpaccio de filet de vedella amb Parmigiano filatto
- ⊗ Galta de porc ibèric a la graella amb mongetes de Santa Pau
- Croquetes de carn d'olla especials amb autèntiques patates fregides
- Croquetes d'espínacs i pinyons amb autèntiques patates fregides
- Hamburguesa de Bou (200 gr) amb autèntiques patates fregides
- ⊗ Bistec de vedella a la graella amb autèntiques patates fregides
- ⊗ Bistec de vedella amb salsa de ceps i autèntiques patates fregides
- Carn arrebossada de vedella amb autèntiques patates fregides
- ⊗ Ous estrellats amb autèntiques patates fregides i encenalls d'ibèric

+ TOTES LES POSTRES DE LA CARTA, a escollir

⊗ Sense Gluten

Cuinem amb oli d'oliva verge extra i productes de proximitat

10% Iva inclòs