

"Volem oferir el millor pels nostres clients, per això, els nostres plats són elaborats amb productes frescos, ecològics, de proximitat i amb la millor qualitat.

Obri la carta i esculli tranquil·lament el que més li vingui de gust, nosaltres li cuinarem amb tota la il·lusió del món perquè en gaudeixi al màxim!"

\* Tots els preus són amb IVA inclòs.

\* Suplement de terrassa 2€

\* Ració de pa, o panet sense gluten 1,50€

\* Al·lèrgics, intolerants i vegetarians, consultin sense compromís quins plats els hi podem oferir de la carta.

# menú VEGÀ

Aperitiu

\* \* \*

Liquat antioxidant de remolatxa amb poma, llimona, pastanaga i llavors

○

Tàrtar de formatge fresc (no làctic) amb amanida, oli d'alfàbrega i tàperes

\* \* \*

Estofat de llenties i seitán

○

Dos mini hamburgueses: una de blat sarraí i una de quinoa

○

Paella d'arròs integral amb verdures i algues

\* \* \*

Suc refrescant de poma, cogombre, meló, llimona i gingebre

○

Postre a triar entre les nostres dolces veganes

25 € beguda no inclosa

· Menú per taula completa ·

· MENÚS ·

## menú de LA CASA AMB AIGUA DE MAR

Aperitiu

\* \* \*

Crema de verdures de l'hort i cordó d'oli d'alfàbrega

o

Paté de la casa amb torradetes

o

Amanida tèbia de formatge de cabra

\* \* \*

Fideuà amb samfaina

o

Filet de llobarro amb salsa de gírgoles

o

Pit de pollastre de pagès confitat a l'oli d'anís estrellat i verduretes

o

Civet de senglar

\* \* \*

Carro de pastisseria

25 € beguda no inclosa - 32 € beguda inclosa (2 copes de vi, aigua mineral i cafè)  
· Menú per taula completa

· MENÚS ·

# menú de TAST

Aperitiu

\* \* \*

Paté de la casa amb torraderes

\* \* \*

Xató d'enciams amb anxoves i salsa romesco

\* \* \*

Brandada de bacallà

\* \* \*

Fideuà amb peix i marisc

\* \* \*

Suquet de filet de llobarro a l'estil dels pescadors

\* \* \*

Carro de pastisseria

34 € beguda no inclosa - 40 € beguda inclosa (2 copes de vi, aigua mineral i cafè)  
· Menú per taula completa ·

· MENÚS ·

## per COMENÇAR

Suc refrescant de poma, cogombre, meló, llimona i gingebre .....	6
Suc verd desintoxicant amb fulla verda, poma, llimona i verd de blat .....	6
Liquat antioxidant de remolatxa amb poma, llimona, pastanaga i llavors .....	6
Tàrtar de formatge fresc (no làctic) amb amanida, oli d'alfàbrega i tàperes .....	6
Amanida d'enciams, fruites i llavors .....	7,5
Llet de fruits secs: ametlla, anacard, avellana i cacauet .....	6

## per ALIMENTAR-TE

Risotto de quinoa amb bolets i pastanagues rostides a les herbes del bosc .....	14
Fideuà de quinoa amb samfaina i algues .....	13
Estofat de llenties i seitán .....	15
Paella d'arròs integral amb verdures i algues .....	15
Albergínies farcides de verdures amb una crema d'amarant i glacejades al forn .....	13
Hamburguesa de blat sarraí i verdures .....	14
Hamburguesa de quinoa, remolatxa, pastanaga i cigró .....	14



Plats vegans



Sense gluten

\* També tenim plats de la carta sense proteïna animal o que es poden adaptar segons les seves preferències.

## entrants FREDS

Xató d'enciams i anxoves confitades .....	8
Amanida tèbia de formatge de cabra .....	7,5
Amanida amb nous, herbetes del bosc i granissat de Rocafort .....	7,5
Amanida tèbia de vieires i bolets amb salsa ponzu .....	9
Assortit de patés artesans amb torraderes .....	8
Terrina de foie-gras i fruits vermells .....	14

## entrants CALENTS

Verdures a la brasa amb oli d'espècies .....	7,5
Crema de verduretes de l'hort i cordó d'oli d'alfàbrega .....	7,5
Crema de marisc i peix de roca .....	10
Brandada de bacallà amb torraderes .....	8
Farcellers de brandada de bacallà amb ceba confitada a la mel .....	7
Remenat de gírgoles amb gambes i alls tendres .....	9
Escopinyes al vapor .....	14
Cloisses al vi blanc .....	14
Calamars a la romana .....	15
Escamarlans saltats amb all i julivert .....	25
Croquetes de rostit sense gluten (óu) .....	7,5
Cargols rostits a l'estil de l'àvia .....	14

## PASTES i ARROSSOS

Canelons Fonda Caner (tenim opció sense gluten) .....	13
Arròs negre amb peix i marisc .....	18
Fideuà amb peix i marisc, amb o sense tinta .....	16
Fideuà amb samfaina .....	14
Arròs mar i muntanya a la cassola amb llobregant .....	25

















## el PEIX

Peix d'escata al forn Baix Empordà (orada o llobarro) .....	21
Peix d'escata salvatge al forn Baix Empordà .....	s/m
Filet de llobarro amb crema de gírgoles .....	21
Filet de turbot sobre llit de verdures amb salsa de soja .....	23
Rap a la brasa .....	23
Rap al curri de fruites .....	22
Llenguado a la brasa amb verdures .....	25
Bacallà al pebre rosa i ceba confitada a la mel .....	22
Suquet de peix .....	25

## la CARN

Foie-gras saltejat amb poma i salsa de garnatxa amb panses .....	20
Cuixa de pollastre de pagès rostit amb prunes i guarnició .....	16
Pit de pollastre de pagès confitat a l'oli d'anís estrellat i verdures .....	16
Magret d'ànec amb salsa de vi negre i pera .....	17
Peus de porc farcits de carn i escamarlans .....	18
Entrecot de vedella de Girona a la brasa, al rocafort o al pebre verd, i verdures .....	19
Filet de vedella de Girona a la brasa, al rocafort o al pebre verd, i verdures .....	22
Filet de vedella de Girona amb poma, foie-gras i cordó de salsa de vi .....	23
Civet de senglar .....	16



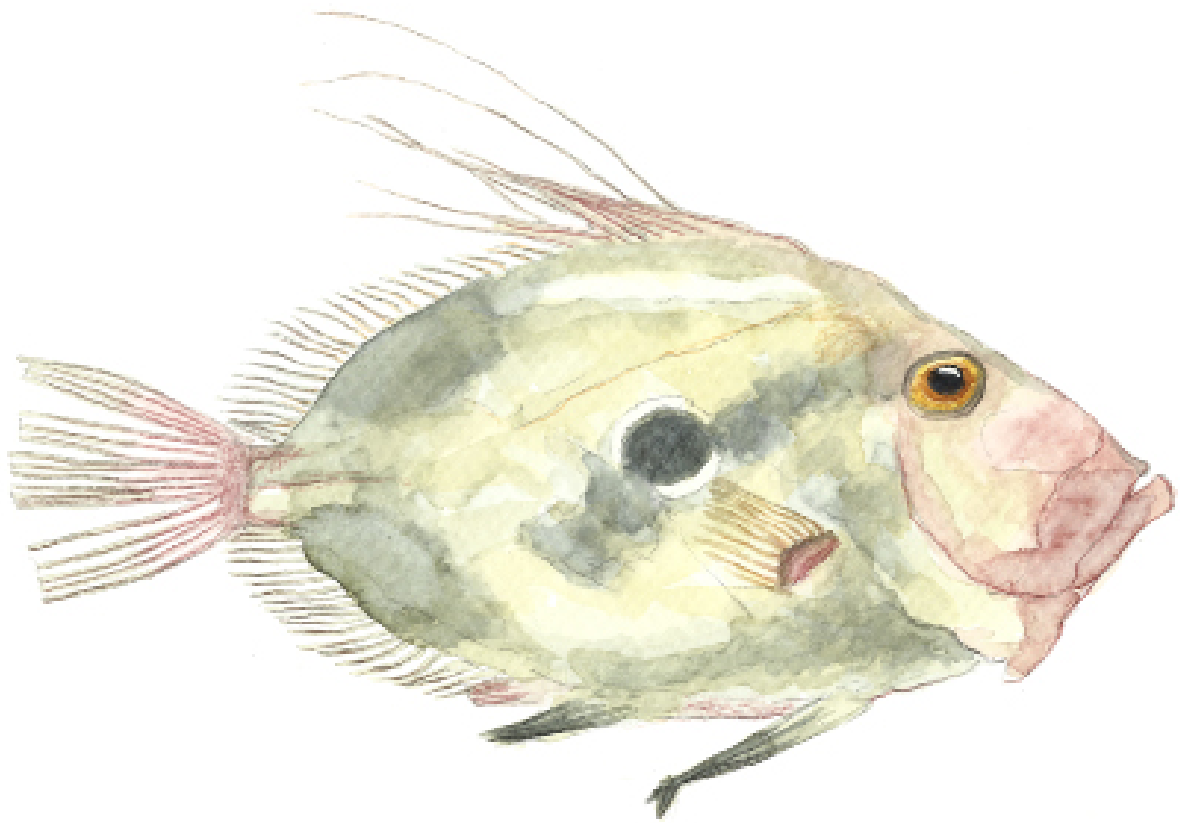
 	Suc de taronja natural .....	5,5
 	Copa de fruites naturals amb suc de taronja .....	7
	Gelat de boles .....	7
 	Púding de xia i fruites .....	7,9
 	Tatin amb crema de fruits secs (també tenim opció sense gluten) .....	7,9
 	Trufes veganes de garrofa i coco, i/o de xocolata .....	7
	Carro de pastisseria de la casa .....	7,9
	Coulant .....	7,9
	Copa de formatge amb fruites del bosc .....	7,9
	Mousse de crema catalana .....	7,9
	Mousse de tres xocolates .....	7,9
	Mousse de llimona .....	7,9



Dulces veganes

Sense gluten

\* Si us plau, demani les opcions veganes al començament, quan els hi prenguin la comanda.



“Queremos ofrecer lo mejor para nuestros clientes, por eso, nuestros platos están elaborados con productos frescos, ecológicos, de proximidad y con la mejor calidad.

Abra la carta y escoja tranquilamente lo que más le apetezca, nuestros chefs le cocinarán con toda la ilusión del mundo para que lo disfrute al máximo”

\* Todos los precios son con IVA incluido.

\* Suplemento de terraza 2€

\* Ración de pan o panecillo sin gluten 1,50€

\* Alérgicos, intolerantes y vegetarianos, consulten sin compromiso qué platos les podemos ofrecer de la carta.

# menú VEGANO

Aperitivo

\* \* \*

Licudo antioxidante de remolacha con manzana, limón, zanahoria y semillas

○

Tartar de queso fresco (no láctico) con ensalada, aceite de albahaca y alcaparras

\* \* \*

Estofado de lentejas y seitán

○

Dos mini hamburguesas: una de quinoa y otra de trigo sarraceno

○

Paella de arroz integral con verduras y algas

\* \* \*

Zumo refrescante de manzana, pepino, melón, limón y jengibre

○

Postre a escoger entre nuestros postres veganos

25 € bebida no incluida  
· Menú por mesa completa ·

· MENÚS ·

# menú de LA CASA CON AGUA DE MAR

Aperitivo

\* \* \*

Crema de verduras del huerto y cordón de aceite de albahaca

o

Paté de la casa con tostadas

o

Ensalada tibia de queso de cabra

\* \* \*

Fideuá con pisto

o

Filete de lubina con salsa de setas

o

Pechuga de pollo de corral confitado al aceite de anís estrellado y verduritas

o

Civet de jabalí

\* \* \*

Carro de pastelería

25 € bebida no incluida · 32 € bebida incluida (2 copas de vino, agua mineral i café)  
· Menú por mesa completa ·

· MENÚS ·

# menú DEGUSTACIÓN

Aperitivo

\* \* \*

Paté de la casa con tostadas

\* \* \*

Ensalada *xató* con anchoas y salsa romesco

\* \* \*

Brandada de bacalao

\* \* \*

Fideuá de pescado y marisco

\* \* \*

*Suquet* de filete de lubina al estilo de los pescadores

\* \* \*

Carro de pastelería

34 € bebida no incluida - 40 € bebida incluida (2 copas de vino, agua mineral i café)  
· Menú por mesa completa ·

· MENÚS ·

## para EMPEZAR

Zumo refrescante de manzana, pepino, melón, limón y jengibre .....	6
Zumo verde desintoxicante con hoja verde, manzana, limón y verde de trigo .....	6
Licudo antioxidante de remolacha con manzana, limón, zanahoria y semillas .....	6
Tartar de queso fresco (no láctico) con ensalada, aceite de albahaca y alcaparras .....	6
Ensalada de lechugas, frutas y semillas .....	7,5
Leche de frutos secos: almendra, anacardo, avellana i cacahuete .....	6

## para ALIMENTARTE

<i>Risotto</i> de quinoa con setas y zanahorias asadas a las hierbas del bosque .....	14
Fideuá de quinoa con pisto y algas .....	13
Estofado de lentejas y seitán .....	15
Paella de arroz integral con verduras y algas .....	15
Berenjenas rellenas de verduras con una crema de amaranto y glaseadas al horno .....	13
Hamburguesa de trigo sarraceno y verduras .....	14
Hamburguesa de quinoa, remolacha, zanahoria y garbanzo .....	14



Platos veganos

Sin gluten

\* También tenemos platos de la carta sin proteína animal o que se pueden adaptar según sus preferencias.

## entrantes FRÍOS

Ensalada <i>xató</i> con anchoas confitadas .....	8
Ensalada tibia de queso de cabra .....	7,5
Ensalada con nueces, hierbas del bosque y granizado de Roquefort .....	7,5
Ensalada tibia de vieiras y setas con salsa <i>ponzu</i> .....	9
Surtido de patés artesanos con tostadas .....	8
Terrina de foie-gras y frutos rojos .....	14

## entrantes CALIENTES

Verduras a la brasa con aceite de especias .....	7,5
Crema de verduras del huerto y cordón de aceite de albahaca .....	7,5
Crema de marisco y pescado de roca .....	10
Brandada de bacalao con tostadas .....	8
Rollitos de brandada de bacalao con cebolla confitada a la miel .....	7
Revuelto de setas y ajos tiernos .....	9
Berberechos al vapor .....	14
Almejas al vino blanco .....	14
Calamares a la romana .....	15
Cigalas salteadas con ajo y perejil .....	25
Croquetas de asado sin gluten (6u) .....	7,5
Caracoles asados al estilo de la abuela .....	14



## PASTAS Y ARROCES

















Canalones Fonda Caner (tenemos opción sin gluten) .....	13
Arroz negro de pescado y marisco .....	18
Fideuá de pescado y marisco, con o sin tinta .....	16
Fideuá con pisto .....	14
Arroz mar y montaña a la cazuela con bogavante .....	25

## el PESCADO

Pescado de escama al horno <i>Baix Empordà</i> (dorada o lubina) .....	21
Pescado de escama salvaje al horno <i>Baix Empordà</i> .....	s/m
Filete de lubina con crema de setas .....	21
Filete de rodaballo sobre cama de verduritas con salsa de soja .....	23
Rape a la brasa .....	23
Rape al curry de frutas .....	22
Lenguado a la brasa con verduritas .....	25
Bacalao a la pimienta rosa y cebolla confitada a la miel .....	22
<i>Suquet</i> de pescado .....	25

## la CARNE

Foie-gras salteado con manzana y salsa de garnacha con pasas .....	20
Muslo de pollo de corral asado con ciruelas y guarnición .....	16
Pechuga de pollo de corral confitado al aceite de anís estrellado y verduritas .....	16
Magret de pato con salsa de vino tinto y pera .....	17
Pies de cerdo rellenos de carne y cigalas .....	18
Entrecot de ternera de Girona a la brasa, al roquefort o a la pimienta verde, y verduritas .....	19
Filete de ternera de Girona a la brasa, al roquefort o a la pimienta verde, y verduritas .....	22
Filete de ternera de Girona con manzana, foie-gras y cordón de salsa de vino .....	23
Civet de jabalí .....	16

 	Zumo de naranja natural .....	5,5
 	Copa de frutas naturales con zumo de naranja .....	7
	Helado de bolas .....	7
 	Pudín de chia y frutas .....	7,9
 	Tarta <i>Tatin</i> con crema de frutos secos (opción sin gluten) .....	7,9
 	Trufas veganas de algarroba y coco, y/o de chocolate .....	7
	Carro de pastelería de la casa .....	7,9
	Coulant .....	7,9
	Copa de queso con frutas del bosque .....	7,9
	Mousse de crema catalana .....	7,9
	Mousse de tres chocolates .....	7,9
	Mousse de limón .....	7,9



Postres veganos

Sin gluten

\* Pedir vuestros postres sin gluten al hacer la comanda