

“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.

Obrí la carta i escullí 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.

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 torraderes

o

Amanida tèbia de formatge de cabra

* * *

Fideuà amb samfaina

o

Filet de llobarro amb salsa de 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

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 amb salsa de marisc i verduretes

* * *

Carro de pastisseria

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



CUINA ENERGÈTICA

per **COMENÇAR**

Amanida d'enciams, fruites i llavors 7,5

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
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

Amanida tèbia de formatge de cabra 7,5
Amanida amb nous, herbetes del bosc i granissat de Rocafort 7,5
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
Farcellets de brandada de bacallà amb ceba confitada a la mel 7
Remenat de gírgoles amb gambes i alls tendres 9
Escopinyes al vapor 14
Croquetes de rostit sense gluten (6u) 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
Filet de turbot sobre llit de verduretes amb salsa de soja	23
Rap a la brasa	23
Rap al curri de fruites	22
Llenguado a la brasa amb verduretes	25

la CARN

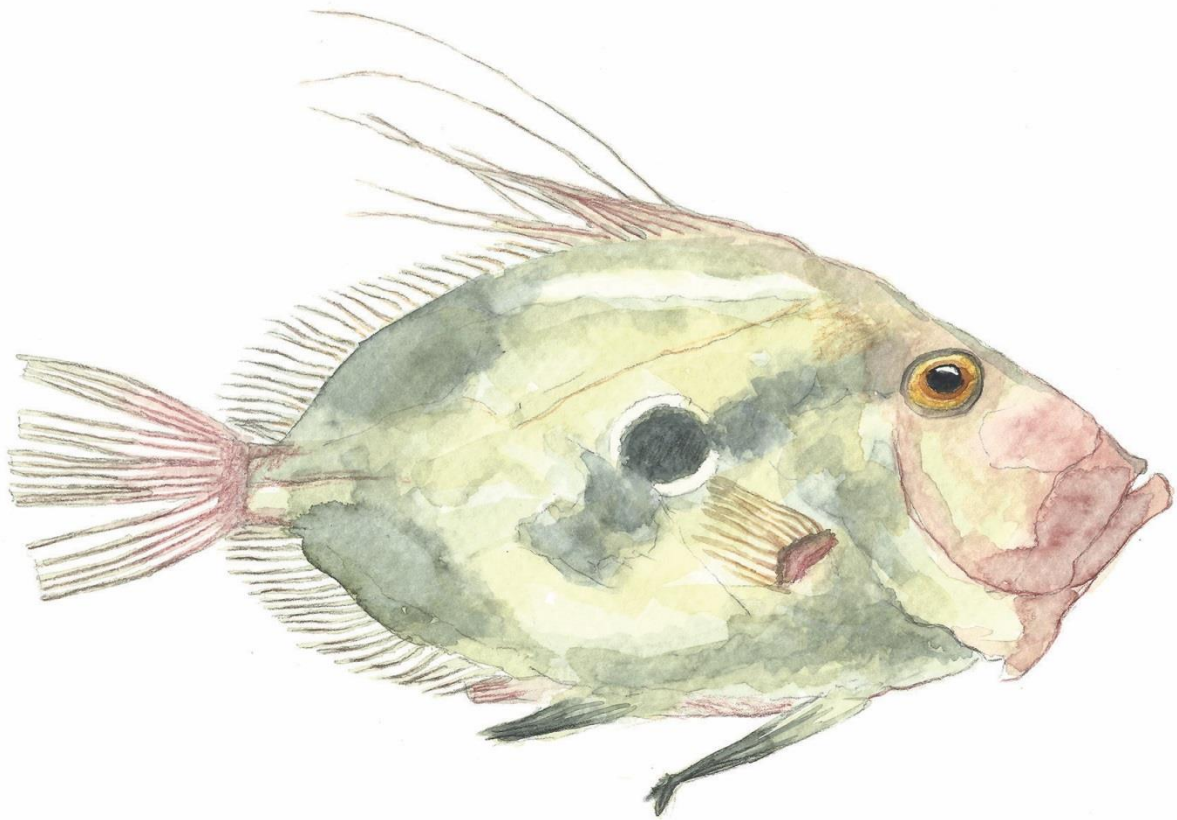
Foie-gras saltejat amb poma i salsa de garnatxa amb panses	20
Cuixa de pollastre de pagès rostit amb prunes i guarnició	16
Entrecot de vedella de Girona a la brasa, al rocafort o al pebre verd, i verduretes	19
Civet de senglar	16

POSTRES

  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
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.

MENUS

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 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 ·

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 con salsa de marisco y verduritas

Carro de pastelería

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

COCINA ENERGÉTICA

para EMPEZAR

Ensalada de lechugas, frutas y semillas 7,5



para ALIMENTARTE

Risotto de quinoa con setas y zanahorias asadas a las hierbas del bosque 14

Fideuá de quinoa con pisto y algas 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 tibia de queso de cabra 7,5

Ensalada con nueces, hierbas del bosque y granizado de Roquefort 7,5

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

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 Baix Empordà (dorada o lubina)	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

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
Magret de pato con salsa de vino tinto y pera	17
Entrecot de ternera de Girona a la brasa, al roquefort o a la pimienta verde, y verduritas	19
Civet de jabalí	16

POSTRES

  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
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



“Nous voulons offrir le meilleur à nos clients, c'est pourquoi nos plats sont préparés avec des produits frais, écologiques, locaux et de la meilleure qualité.

Ouvrez le menu et choisissez tranquillement ce que vous voulez, nos chefs vous cuisineront avec beaucoup d'amour pour que vous puissiez en profiter au maximum.”

* Tous les prix sont avec TVA.

* Supplément terrasse: 2€ par personne

* Pain ou pain sans gluten 1,50 €

* Allergiques, intolérants et végétariens, consultez les plats que nous pouvons vous proposer à la carte.

MENUS

menu de LA MAISON À L'EAU DE MER

Apéritif

* * *

Crème de légumes du jardin et huile de basilic

OU

Pâté de la maison avec pain grillé

OU

Salade tiède au fromage de chèvre

* * *

Fideuá à la ratatouille

OU

Filet de loup de mer à la crème de petits légumes

OU

Civet de sanglier

* * *

Chariot de pâtisseries

25 € Boissons pas compromises • 32 € Boisson incluses (2 verres de vin, de l'eau minéral et café)

Le menu est servi pour la table complète

menu DÉGUSTATION

Apéritif

* * *

Pâté de la maison avec du pain grillé

* * *

Xató de laitue avec anchois et romesco sauce

* * *

Brandade de morue

* * *

Fideuá de poisson et fruits de mer

* * *

Suquet à (ragoût de poisson) à la crème de fruits de mer et petits légumes

* * *

Chariot de pâtisseries

34 € Boissons pas compromises - 40 € Boisson incluses (2 verres de vin, de l'eau minéral et café)

Le menu est servi pour la table complète

CUISINE ÉNERGIE

pour COMMENCER

Salade de laitues, fruits et graines 7,5

pour SUIVRE

Risotto de quinoa avec champignons et carottes rôties aux herbes 14

Fideuá de quinoa avec ratatouille et algues 13

Burger au sarrasin aux légumes 14

Burger de quinoa, betterave, carotte et pois chiches 14

 Plats vegans
 Sans gluten

* Nous avons également des plats au menu sans protéines animales ou adaptables selon vos préférences.