

PER DIVERTIR-SE

Carpaccio de vedella i foie gras amb torradetes de brioix
Carpaccio de ternera y foie con torraditas de brioix

Canaló de formatge de cabra, nous i olives de Kalamata
Canelón de queso de cabra, nueces y olivas de kalamata

Anxoves de L'Escala
Anchoas de l'Escala

Albergínia fumada amb fruits secs i reducció de garnatxa d'Espolla
Berenjena ahumada con frutos secos y reducción de garnatxa d'Espolla

Xipirons a l'andalusa
Chipirones a la andaluza

Croquetes de peix i marisc
Croquetas de pescado y marisco

Croquetes de pernil ibèric
Croquetas de jamon ibérico

Gambes amb allada i bitxo
Gambas al ajillo y bicho

Pa del Forn Baltà amb tomàquet
Pan del Forn Baltà con tomate

Postres

Crema catalana
Crema catalana

Celler

Aigua
Agua

1/4 Vi D.O. Empordà
1/4 Vi D.O. Empordà

Cafès
Cafés

32,50 euros (IVA inclòs/IVA incluido)

PER QUEDAR BÉ

Pica-Pica

Esqueixada de bacallà
Esqueixada de bacalao

Carpaccio de vedella i foie gras amb torradetes de briox
Carpacció de ternera i foie con torraditas de briox

Croquetes de peix i marisc
Croquetas de pescado y marisco

Ous estrellats amb gambes a l'allet
Huevos estrellados con gambas al ajillo

Pa del forn Baltà amb tomàquet
Pan del Forn Baltà con tomate

Segon plat a triar

Galta de porc amb figues confitades i vi ranci
Galta de cerdo con higos confitados y vino rancio

O

Suquet de peix a l'estil de la Costa Brava
Suquet de pescado al estilo de la Costa Brava

Postres

Crema catalana
Crema catalana

Celler

Aigua
Agua

1/4 Vi D.O. Empordà
1/4 Vi D.O. Empordà

Cafès
Cafés

36,00 euros (IVA inclòs/IVA incluido)

FONDA CAN PORTELL

CUINA CATALANA DES DE 1985

ORÍGENS

Per compartir

Amanida de ruca , peres de l'Empordà, nous i pomesà
Ensalada de rúcula, peras de l'Empordà, nueces y pomesano

Anxoves de L'Escala
Anxoas de l'Escala

Croquetes de peix i marisc
Croquetas de pescado y marisco

Calamars farcits de carn
Calamares rellenos de carne

Gambes amb allada i bitxo
Gambas al ajillo con bicho

Pa del Forn Baltà amb tomàquet
Pan del Forn Baltà con tomate

Segon plat

Ànec rostit a l'empordanesa
Pato rustido a la empordanesa
O

Tronc de lluç a la donostiarra
Tronco de merluza a la donostiarra

Postres

Crema catalana
Crema catalana

Celler

Aigua
Agua

1/4 Vi D.O. Empordà
1/4 Vi D.O. Empordà

Cafès
Cafés

40,00 euros (IVA inclòs/IVA incluido)

FONDA CAN PORTELL

CUINA CATALANA DES DE 1985

MENU DEGUSTACIÓ

Pica-Pica

Esqueixada de bacallà
Esqueixada de bacalao

Carpaccio de vedella i foie gras amb torradetes de briox
Carpacció de ternera i foie con torradas de briox

Croquetes de peix i marisc
Croquetas de pescado y marisco

Gambes amb allada i bitxo
Gambas al ajillo con bicho

Pa del Forn Baltà amb tomàquet
Pan del Forn Baltà con tomate

Segon plat a triar

Entrecot de vedella a la brasa
Entrecot de ternera a la brasa

O

Bacallà a la mussolina d'all sobre llit de samfaina
Bacalao a la mussolina de ajos sobre base de samfaina

Postres

Crema catalana
Crema catalana

Celler

Aigua
Agua

1/4 Vi D.O. Empordà
1/4 Vi D.O. Empordà

Cafès
Cafés

45,00 euros (IVA inclòs/IVA incluido)

EMPORDANÉS

Per compartir

Carpaccio de peus de porc amb gambes a l'allet
Carpaccio de pies de cerdo con gambas al ajillo

Amanida de tomàquet , bitxo i ventresca de tonyina
Ensalada de tomate, piparra y ventresca de atún

Terrina de foie-gras amb torradetes de brioix
Terrina de foie con torraditas de brioix

Vieires amb crema de porros i cansalada
Vieiras con crema de puerros y candalada

Pop a la brasa amb romesco i patata al caliu
Pulpo a la brasa con romesco y patata al caliu

Segon plat

Suquet de rap a l'estil tradicional
Suquet de rape al estilo tradicional

O

Filet de vedella a la brasa
Filete de ternera a la brasa

Postres

Pomes de l'Empordà flamejades amb ratafia i gelat de canyella
Manzanas de l'Empordà flambeadas con ratafia y helado de canela

Celler

Aigua
Agua

1/4 Vi D.O. Empordà
1/4 Vi D.O. Empordà

Cafès
Cafés

55,00 euros (IVA inclòs)