

Greenfee Menú

Primers plat

First course

Crema de carbassó
Courgette soup

Amanida de fruits secs
Nuts salad

Paté o humus amb torrades
Paté or humus with toast

Cigrons estofats amb xoriço
Chickpeas stew with sausage

Segons plats

Second course

Pollastre rostit
Roast chicken

Lasanya de verdures
Vegetable lasagna

Suquet de lluç amb patates
Potato and hake casserole

Carn a la brasa
Grilled meat

Vi negre de la casa: Degà de Salellas (D.O Catalunya)

Vi blanc de la casa: Dinarells (D.O Empordà)

Vi rosat de la casa: Dinarells (D.O. Empordà)

DISPOSEM DE CARTA DE VINS

Preu del menú amb postres o cafè: 12.95 € I.V.A. inclòs

Amanida de pollastre amb vinagreta de verdures
Chicken salad with vegetables vinaigrette

Niu d'espàrrecs i pernil gratinats amb formatge
Nido de espárragos y jamón gratinado con queso

Coca de verdures amb la seva vinagreta
Coca de verduras con su vinagreta

Carbassó gratinat farcit de verdures i pernil
Calabazin gratinado con verduritas i jamón

Coca de carxofes, espàrrecs i pernil gratinada
Coca de alcachofas, espárragos y jamón gratinada

Broquil, coliflor i bacó gratinat amb la seva bexamel
Broccoli, cauliflower and bacon gratin

Menestra de verdures saltejades amb pernil
Mixed vegetables sauteed with ham

Tortelinis d'espínacs amb salsa de pesto
Spinach tortelinis in pesto sauce

Vianda de patata i verdura amb cansalada i ou dur
Mixed vegetables with potato, bacon and egg

Tomata farcida amb còctel de cranc
Tomato stuffed with crab cocktail

Amanida de cigrons amb bacallà esqueixat
Chickpea salad with codfish

Amanida de mongetes amb vinagreta de toninya
White beans salad with tuna vinaigrette

Amanida de lleties a la menta amb virutes de pernil
Lentil salad with ham flavoured with mint

Pebrots del piquillo farcits de coctel de marisc
Peppers stuffed with a seafood cocktail

Amanida de Síndria amb vinagreta de mel
Green salad with watermelon and honey vinaigrette

Dried fruit and nut salad

Brandada de peix i marisc amb torrades i la seva amanida
Fish and seafood brandada with salad

Amanida d'arròs amb salpicó de marisc
Cold rice with seafood salad

Macarrons d'en Miquel
Homemade Macarronis bolognese

Trinxat de col i patata amb xuia.
Mixed potato and cabbage with bacon

Còctel de marisc amb torrades i la seva amanida
Seafood cocktail with toast and salad

Lluç a la vinagreta d'anxoves de l'Escala
Merluza a la vinagreta de anchoas de la Escala

Estofat de cigrons, bacallà i espinacs a l'antiga
Estofado garbanzos, bacalao y espinacas a la antigua

Mandonguilles amb sèpia i pèsols
Meatballs with cuttlefish and peas

Lluç a la romana
Hake in batter

Pota i tripa a l'Empordanesa
"Callos" Empordà style

Stewed peas with black sausage and mint

Stewed beans with chorizo
Grilled hake with vegetables

Roast pork cheek

Estofat de cigrons amb xoriç
Chickpea stew with chorizo

Bacallà amb samfaina
Cod in ratatouille

Suquet de peix
Stew fisch "fischerman style"

Loin roast with sautéed rice

Presa de porc rostida amb salsa de poma de Gualta
Roast pork with apple sauce from gualta

Conill al jaç
Rabbit stew

Conill amb salsa de pinyons
Rabbit stew with pine nuts sauce

Estofat de tardor de costelló i patates
Rib pork stew with potatoes

Presa de porc rostida amb salsa mostassa
Roast pork with mustard sauce

Llengua de vedella amb mongetes
Veal tongue stew with white beans

Mas d' en Boi Gastronatura S.L

C. Major n. 65 17257 Gualta

B-55040745

Tlf. 972 755 122

C.C.C 2100-0038-45-0200489666