

Menú Can Ripoll

ENTRANTS

ENTRANTES · FIRST COURSE · ENTRÉES

Sopa de brou amb galets i mandonguilles

Sopa de caldo con galets i albóndigas · Galets shell pasta soup · Soupe aux galets

Amanida de sardines en escabetx casolà

Ensalada de sardinas en escabeche casero · Salad of marinated sardines · Salade de sardines a l' escabèche

Amanida del bandoler

Ensalada del bandolero · "Bandoler" salad · Salade du "bandoler"

Assortit d'embotits de pagès

Embutidos típicos · Home-made hors-d'oeuvre · Assortiment de charcuterie tipique

Milfulls d'escalivada amb formatge de cabra i mezclum

Milhojas de escalivada con queso de cabra y mezclum · Puffy pastry with escalivada and goat cheese · Vol-au-vent avec escalivada et fromage de chèvre

Salmó marinat a les herbes de les Guillerias (Suplement 4.95 €)

Salmón marinado a las hierbas de las Guillerias (Suplement 4.95 €) · Guillerias herb marinated salmon (4.95 €) · Saumon mariné aux herbes de Guillerias (4.95 €)

Ous remenats amb gambes al parfum de l'all

Huevos revueltos con gambas al perfume de ajo · Scrambled eggs with garlic shrimps · Oeufs brouillés avec crevettes au parfum d'ail

Una albergínia farcida

Berenjena rellena de setas · Stuffed aubergines with mushrooms · Aubergine farcie de champignons

Canelons Can Ripoll

Canelones Casa Ripoll · Can Ripoll Cannelloni · Cannellonis chez Ripoll

Arròs amb ciurenys i sipietes (Suplement 6.75€)

Arroz con setas y sepietas (Suplemento 6.75€) · Rice with mushrooms and cuttlefish (6.75€) · Riz au cèps et seiche (6.75€)

Menú per a nens i nenes....

Croquetes fetes a casa amb guarniment - o - Pasta amb tomàquet, carn i formatge - o - Escalopa de lloç amb guarniment - o - Filet de pit pollastre arrebossat amb guarniment

Postre Menú + Aigua o refresc

PVP: 10.95 € (IVA inclòs)

Al·lèrgens: consulti al personal

Menú Can Ripoll

PRINCIPALS

PRINCIPALES · MAIN COURSE

Bacallà confitat amb llit de verdures

Bacalao confitado sobre lecho de verduras · Salt cod with vegetables · Morue aux légumes

Bruixa a la planxa amb guarniment

Solleta a la plancha con guarnición · Griddled spotted flounder with garnish · Feuille grillé garni

Sípia amb mandonguilles

Sepia con albóndigas · Cuttlefish with meatballs · Seiches aux boulettes de viande

Galta de porc estil Selva

Carrillada de cerdo estilo Selva · Pork cheeks, Selva style · Joues de porc au Selva

Llata de vedella amb rossinyols (Suplement 5.90 €)

Ternera asada con rebozuelos (Suplemento 5.90 €) · Veal shin with special mushrooms (5.90 €) · Veau rôti aux quels (5.90 €)

Pernilets de pollastre amb escamarlans

Jamoncito de pollo con cigalas · Chicken drumstick with prawns · Cuisse de poulet aux langoustines

Pernil de porc amb verdures de l'hort

Jamón de cerdo asado con salteado de verduras · Pork ham roasted in Port wine · Jambon du porc rôti au Porto

Graellada de carns

Parrillada de carnes con guarnición y salsa allioli · Grilled meats with garnish and allioli sauce · Grillade de viandes garni et sauce allioli

Entrecot vedella (300gr) amb guarniment (Suplement 5.95eur)

Entrecot de ternera (300gr) con guarnición · Veal entrecote with garnish (5.95eur) · Entrecôte (300gr) au grill garni (5.95eur)

Secret de porc confitat

Secreto de cerdo confitado · Pork preserve with garnishment · Confit de porc garni

Postre menú

Postre menú · Desserts · Desserts

Pa, Vi DO Empordà i aigua mineral

Pain, Vino DO Empordà y agua mineral · Bread, DO Empordà wine and mineral water · Pain, vin DO Empordà et eau minérale

Menú Can Ripoll (IVA inclòs) 20.00 €

1 Plat + Postre Menú + Aigua/Vi/Pa (IVA inclòs) 14.95 €

Al·lèrgens: consulti al personal | Alérgenes: consulte al personal | Allergens: consult staff / Allergènes: consulter le personnel