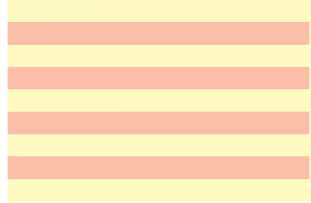




RESTAURANT LLAFRANC





Pica-Pica De Pescadors

XIPIRONS A LA PLANXA	26€
XIPIRONS ARREBOSSATS	24€
CROQUETES DE LA CASA DE POLLASTRE DE PAGÈS I CEPS	12€
CALAMARS A LA ROMANA AMB Salsa TÀRTARA	15€
CALAMARS A L’ANDALUSA	16€
BUNYOLS DE BACALLÀ AMB CONFITURA DE TOMÀQUETS DE L’HORT	15€
GAMBETES DE PALAMÓS SALTEJADES	21€
GAMBES DE PALAMÓS (MITJANA – GROSSA) A LA PLANXA AMB SAL MALDON	42€
ANXOVES DE LA CASA AMB COCA DE VIDRE TORRADA AMB TOMÀQUET I OLI D’OLIVA	18€
COCA DE VIDRE TORRADA AMB TOMÀQUET AMB TOMÀQUET I OLI D’OLIVA	3€
MUSCLOS DE ROCA AL VAPOR	12€
MUSCLOS DE ROCA A LA MARINERA	14€
SONSOS	18€
PATATES BRAVES	12€

Entrants Freds

AMANIDA VARIADA	10€
AMANIDA CESAR	14€
SALMÓ MARINAT AMB PEBRE ROSA, “ENELDO” I SUCRE MOSCOVADO	
ACOMPANYAT DE TORRADETES AMB MANTEGA DE CÍTRICS	15€
PERNIL DE JABUGO AMB COCA DE VIDRE TORRADA AMB TOMÀQUET I OLI D’OLIVA	25€
FOIE MICUIT AMB CONFITURA DE MANGO, GUIRLACHE D’AMETLLES	
I COULIS DE FRUITS VERMELLS	20€

Entrants Calents

AMANIDA TÉBIA DE CONFIT I PEDRERS D’ÀNEC AMB PANSES A L’OPORTO, PINYONS TORRATS I VINAGRETA DE TARONJA AMB TOCS DE MEL	16€
SALTEJAT DE VERDURETES AMB BURRATA GRATINADA A LA TRUFA I EL NOSTRE ROMESCO	16€
POP A LA GALLEGA	25€
PASTA FRESCA SALTEJADA AMB GAMBA, TOMÀQUET CHERRY, Ceba TENDRA I OLIVA DE KALAMATA	14€
SOPA DE PEIX DE ROCA AMB CROSTONETS DE PA	16€

Peixos

RAPET A LA PLANXA	25€
RAPET A L’ALL CREMAT	27€
TURBOT A LA PLANXA	26€
TURBOT A L’ALL CREMAT	28€
GRAELLADA DE PEIX I MARISC	35€
CASSOLA DE PEIX I MARISC	30€

Carns

FILET DE VEDELLA DE GIRONA BEN CRIADA A LA BRASA AMB GUARNICIÓ	23€
ENTRECOT DE VEDELLA DE GIRONA BEN CRIADA AMB GUARNICIÓ	21€
“CHATEAUBRIAND” A L’ESTIL DE LA CASA (2 PAX)	52€
POLLASTRE ROSTIT AL FORN	15€

Salsa ROQUEFORT	2 € /	Salsa PEDRO XIMENEZ	3 € /	Salsa DE PEBRE	2 €
-----------------------	-------	---------------------------	-------	----------------------	-----

Arrossos i Paelles (Mínim 2 Persones)

ARRÒS NEGRE (A LA CASSOLA SOFREGIT DE Ceba I TOMÀQUET) AMB CARN I MARISC	16€
ARRÒS A LA MARINERA (A LA CASSOLA AMB MARISC)	15€
ARRÒS AMB LLAMÀNTOL (A LA CASSOLA)	23€
PAELLA MARINERA (AL FORN SECA)	14€
“FIDEUÁ” A L’ESTIL DE LA CASA	14€

Postres de la Casa

CREMA CATALANA	6€
BUNYOLS DE XOCOLATA COULAN AMB SORBET DE MANGO	7€
RECUIT DE DRAP DE FONTETA AMB MEL I AMETLLES GARRAPINYADES	6€
IOGURT DE LA CASA AMB LES NOSTRES MERMELADES	5€

TOTS ELS PREUS INCLOUEN I.V.A.
SI VOSTÉ TÉ INTOLERÀNCIA O AL·LÈRGIA A ALGUN ALIMENT O PRODUCTE DETERMINAT;
CAL COMUNICAR-HO AL NOSTRE PERSONAL.

Moltes gràcies i benvinguts.



Pica-Pica De Pescadores

CHIPIRONES A LA PLANCHA	26€
CHIPIRONES REBOZADOS	24€
CROQUETAS DE LA CASA DE POLLO DE CORRAL Y CEPAS	12€
CALAMARES A LA ROMANA CON SALSA TÁRTARA	15€
CALAMARES A LA ANDALUZA	16€
BUÑUELOS DE BACALAO CON CONFITURA DE TOMATES DEL HUERTO	15€
CAMARONES DE PALAMÓS SALTEADAS	21€
GAMBAS DE PALAMÓS (MEDIA - GRANDE) A LA PLANCHA CON SAL MALDON	42€
ANCHOAS DE LA CASA CON TORTA DE CRISTAL TOSTADA CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA	18€
COCA DE CRISTAL TOSTADA CON TOMATE CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA	3€
MEJILLONES DE ROCA AL VAPOR	12€
MEJILLONES DE ROCA A LA MARINERA	14€
SONSOS	18€
PATATAS BRAVAS	12€

Entrantes fríos

ENSALADA VARIADA	10€
ENSALADA CESAR	14€
SALMÓN MARINADO CON PIMIENTA ROSA, “ENELDO” Y AZÚCAR MOSCOVADO ACOMPAÑADO DE TOSTADITAS CON MANTEQUILLA DE CÍTRICOS	15€
JAMÓN DE JABUGO CON TORTA DE VIDRIO TOSTADA CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA	25€
FOIE MICUIT CON CONFITURA DE MANGO, GUIRLACHE DE ALMENDRAS Y COULIS DE FRUTOS ROJOS	20€

Entrantes Calientes

ENSALADA TIBIA DE CONFIT Y MOLLEJAS DE PATO CON PASAS AL OPORTO, PIÑONES TOSTADOS Y VINAGRETA DE NARANJA CON TOQUES DE MIEL	16€
SALTEADO DE VERDURITAS CON BURRATA GRATINADA A LA PATATA Y NUESTRO ROMESCO	16€
PULPO A LA GALLEGA	25€
PASTA FRESCA SALTEADA CON GAMBA, TOMATE CHERRY, CEBOLLA TIERNA Y ACEITUNA DE KALAMATA	14€
SOPA DE PESCADO DE ROCA CON PICATOSTES DE PAN	16€

Pescado

RAPITO A LA PLANCHA	25€
RAPITO AL AJO QUEMADO	27€
RODABALLO A LA PLANCHA	26€
RODABALLO AL AJO QUEMADO	28€
PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO	35€
CAZUELA DE PESCADO Y MARISCO	30€

Carnes

FILETE DE TERNERA DE GIRONA BEN CRIADA A LA BRASA CON GUARNICIÓN	23€
ENTRECOT DE TERNERA DE GIRONA “BIEN CRIADA” CON GUARNICIÓN	21€
“CHATEAUBRIAND” AL ESTILO DE LA CASA (2 PAX)	52€
POLLO ASADO AL HORNO	15€

SALSA ROQUEFORT	2 € /	SALSA PEDRO XIMENEZ	3 € /	SALSA DE PIMIENTA	2 €
-----------------	-------	---------------------	-------	-------------------	-----

Arroces y Paellas (Mínimo 2 Personas)

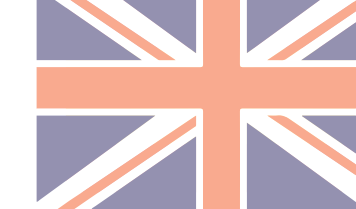
ARROZ NEGRO (EN LA CAZUELA SOFRITO DE CEBOLLA Y TOMATE) CON CARNE Y MARISCO	16€
ARROZ A LA MARINERA (A LA CAZUELA CON MARISCO)	15€
ARROZ CON BOGAVANTE (A LA CAZUELA)	23€
PAELLA MARINERA (AL HORNO SECA)	14€
“FIDEUÁ” AL ESTILO DE LA CASA	14€

Postres de la Casa

CREMA CATALANA	6€
BUÑUELOS DE CHOCOLATE COULANT CON SORBETE DE MANGO	7€
CUAJADA (“RECUIT”) DE PAÑO DE FONTETA CON MIEL Y ALMENDRAS GARRAPIÑADAS	6€
YOGUR DE LA CASA CON NUESTRAS MERMELADAS	5€

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN
SI USTED TIENE INTOLERANCIA O ALERGIA A ALGÚN ALIMENTO O PRODUCTO DETERMINA-
DO; COMUNÍQUELO A NUESTRO PERSONAL.

Muchas gracias y bienvenidos.



"Pica-Pica" Of Fishermen

GRILLED SQUID	26€
BATTERED SQUID	24€
POULTRY HOUSE CROQUETTES AND STRAINS	12€
ROMAN SQUID WITH TARTAR SAUCE	15€
ANDALUSIAN SQUID	16€
COD FRITTERS WITH GARDEN TOMATO JAM	15€
SAUTEED PALAMÓS SHRIMP	21€
PRAWNS FROM PALAMÓS (MEDIUM - LARGE) GRILLED WITH MALDON SALT	42€
HOUSE ANCHOVIES WITH TOASTED GLASS CAKE WITH TOMATO AND OLIVE OIL	18€
TOASTED GLASS CAKE WITH TOMATO WITH TOMATO AND OLIVE OIL	3€
STEAMED ROCK MUSSELS	12€
ROCK MUSSELS TO THE SAILOR	14€
SOUNDS	18€
BRAVE POTATOES	12€

Cold starters

MIXED SALAD	10€
CAESAR SALAD	14€
MARINATED SALMON WITH PINK PEPPER, “DILL” AND MUSCOVADO SUGAR ACCOMPANIED BY TOASTED BREAD WITH CITRUS BUTTER	15€
JABUGO HAM WITH TOASTED GLASS CAKE WITH TOMATO AND OLIVE OIL	25€
FOIE MICUIT WITH MANGO JAM, ALMOND GUIRLACHE AND RED FRUIT COULIS	20€

Hot Starters

WARM SALAD OF CONFIT AND DUCK GIZZARDS WITH RAISINS IN PORT, TOASTED PINE NUTS AND ORANGE VINAIGRETTE WITH HINTS OF HONEY	16€
SAUTÉED VEGETABLES WITH POTATO GRATIN BURRATA AND OUR ROMESCO SAUCE	16€
GALICIAN OCTOPUS	25€
FRESH PASTA SAUTEED WITH SHRIMP, CHERRY TOMATO, TENDER ONION AND KALAMATA OLIVE	14€
ROCK FISH SOUP WITH BREAD CROUTONS	16€

Fish

GRILLED MONKFISH	25€
MONKFISH WITH BURNT GARLIC	27€
GRILLED TURBOT	26€
TURBOT WITH BURNT GARLIC	28€
GRILLED FISH AND SEAFOOD	35€
FISH AND SHELLFISH CASSEROLE	30€

Meats

GRILLED BRED GIRONA BEEF FILLET WITH GARNISH	23€
GIRONA BEEF STEAK “WELL BRED” WITH GARNISH	21€
“CHATEAUBRIAND” IN THE STYLE OF THE HOUSE (2 PAX)	52€
OVEN ROASTED CHICKEN	15€

SAUCE ROQUEFORT.....2 ¢/ SAUCE PEDRO XIMENEZ.....3 ¢/ SAUCE DE PEPPER.....2 ¢

Rice and Paellas (Minimum 2 People)

BLACK RICE (CASSEROLE, FRIED ONION AND TOMATO) WITH MEAT AND SEAFOOD	16€
SEAFOOD RICE (CASSEROLE WITH SEAFOOD)	15€
RICE WITH LOBSTER (CASSEROLE)	23€
SEAFOOD PAELLA (BAKED DRY)	14€
“FIDEUÁ” IN THE STYLE OF THE HOUSE	14€

Home Desserts

CATALAN CREAM	6€
COULANT CHOCOLATE FRITTERS WITH MANGO SORBET	7€
CURD (“RECUIT”) OF FONTETA CLOTH WITH HONEY AND CARAMELISED ALMONDS	6€
HOMEMADE YOGURT WITH OUR JAMS	5€

ALL PRICES INCLUDE I.V.A.
IF YOU HAVE AN INTOLERANCE OR ALLERGY TO A CERTAIN FOOD OR PRODUCT; COMMUNI-
CATE TO OUR STAFF.

Thank you very much and welcome.

Pica-Pica De Pescadors

CALAMAR GRILLÉ	26€
CALAMARS BATTUS	24€
CROQUETTES DE POULET FERMIER ET CEPES	12€
CALMARS ROMAINS À LA SAUCE TARTARE	15€
CALMAR DE STYLE ANDALOU	16€
BEIGNETS DE MORUE À LA CONFITURE DE TOMATES DU JARDIN	15€
CREVETTES SAUTÉES PALAMÓS	21€
CREVETTES DE PALAMÓS (MOYENNES - ÉPAISSES) GRILLÉES AU SEL DE MALDON	42€
ANCHOIS MAISON AVEC GÂTEAU DE VERRE GRILLÉ À LA TOMATE ET À L’HUILE D’OLIVE	18€
GÂTEAU EN VERRE GRILLÉ AVEC TOMATE ET HUILE DE TOMATE	3€
MOULES À LA VAPEUR	12€
MOULES DE ROCHE AU MARIN	14€
DES SONS	18€
POMMES DE TERRE À LA BRAVA	12€

Entrées froides

SALADE VARIÉE	10€
SALADE CÉSAR	14€
SAUMON MARINÉ AU POIVRE ROSE, “ANETH” ET SUCRE MUSCOVADO ACCOMPAGNÉ DE PAIN GRILLÉ AU BEURRE D’AGRUMES	15€
JABUGO JAMBON AVEC GÂTEAU EN VERRE GRILLÉ À LA TOMATE ET L’HUILE D’OLIVE	25€
FOIE MICUIT À LA CONFITURE DE MANGUE, GUIRLACHE D’AMANDES ET COULIS DE FRUITS ROUGES	20€

Entrées chaudes

SALADE TIÈDE DE CONFIT ET DE CANARD AUX RAISINS SECS AU PORT, PIGNONS DE PIN GRILLÉS ET VINAIGRETTE À L’ORANGE AVEC DES NOTES DE MIEL	16€
LÉGUMES SAUTÉS AVEC BURRATA GRATINÉE AUX TRUFFES ET NOTRE ROMESCO	16€
POP GALICIENNE	25€
PÂTES FRAÎCHES SAUTÉES AUX CREVETTES, TOMATES CERISES, OIGNONS DE PRINTEMPS ET OLIVE KALAMATA	14€
SOUPE DE POISSON DE ROCHE AUX CROÛTONS	16€

Poisson

LOTTE GRILLÉE	25€
INCORPORER L’AIL BRÛLÉ	27€
TURBOT GRILLÉ	26€
TURBOT À L’AIL BRÛLÉ	28€
POISSONS ET FRUITS DE MER GRILLÉS	35€
CASSEROLE DE POISSON ET FRUITS DE MER	30€

Carns

FILET DE BOEUF GRILLÉ DE GÉRONE AVEC GARNITURE	23€
ENTRECÔTE DE BOEUF DE GÉRONE BIEN ÉLEVÉE AVEC GARNITURE	21€
STYLE MAISON «CHATEAUBRIAND» (2 PERSONNES)	52€
POULET AU FOUR	15€

SAUCE ROQUEFORT 2€/ SAUCE PEDRO XIMENEZ 3€/ SAUCE DE PEBRE 2€

Riz et “Paellas” (minimum 2 personnes)

RIZ NOIR (DANS UNE CASSEROLE D’OIGNONS ET DE TOMATES FRITS) AVEC DE LA VIANDE ET DES FRUITS DE MER	16€
RIZ MARIN (DANS UNE CASSEROLE AVEC DES FRUITS DE MER)	15€
RIZ AU HOMARD (EN COCOTTE)	23€
PAELLA AUX FRUITS DE MER (CUITE AU FOUR)	14€
“FIDEUÁ” DANS LE STYLE DE LA MAISON	14€

Desserts maison

CRÈME CATALANE	6€
BEIGNETS AU CHOCOLAT COULANT AVEC SORBET À LA MANGUE	7€
TISSU FONTETA RECUIT DE MIEL ET D’AMANDES RÂPÉES	6€
YAOURT MAISON AVEC NOS CONFITURES	5€

OUS LES PRIX COMPRENNENT

SI VOUS AVEZ DE L'INTOLÉRANCE OU DE L'ALLERGIE À CERTAINS ALIMENTS OU PRODUITS;
IL EST NÉCESSAIRE DE LE COMMUNIQUER À NOTRE PERSONNEL.

Merci beaucoup et bienvenue.

L'ARRÒS NEGRE

PER JOSEP BISBE FINA

(Recepta per a 6 persones)

ingredients:

600 grs. d'arròs

2 cebes grans

150 grs. d'oli

2 tomàquets madurs

300 grs. de sípia

300 grs. de costella de porc

6 salsitxes

100 grs. de musclos de roca

4 crancs de roca

50 grs. de cargols de mar

1/2 kg de peix de roca (Serrans, someres, porcs, etc.)



En una cassola de ferro s'aboca l'oli. Quan estigui ben calent se li tira la ceba, prèviament ben trinxada. Es sofregeix fins que estigui a punt de cremar-se. En aquest moment se li tira el tomàquet, que abans s'haurà pelat i trinxat, i es mescla.

A part i en una paella, se salta la costella de porc tallada a trossos. Les salsitxes senceres i després la sèpia també a trossets, sempre per separat.

Tot plegat es barreja amb el sofregit que tindrem de la ceba i el tomàquet i es té a foc lent durant 5 minuts, a la qual haurem afegit els crancs tallats a trossos i els caragols. Seguidament tirarem l'arròs i ho farem sofregir durant 1 minut.

A part tindrem preparada una olla amb aigua, a la qual haurem fet fora peix que hi haurà bullit durant mitja hora o més. Es passa pel xinès i s'introdueix a la cassola. Es fa bullir a foc fort durant uns 20 minuts, regirant molt sovint per evitar que s'enganxi a la cassola. Procurar que mai quedi sense aigua. 5 minuts abans el trobarem els musclos.

El arròs negre es presenta una mica caldós i s'espera uns 2 minuts després de treure'l del foc i abans de servir-lo.

Bon profit.





#llafranc

RESTAURANT LLAFRANC

Passeig Cipsela 16 - 17211 Llafranc - Girona

www.restaurantllafranc.com



Illustration: Tano Pisano - Fotos: Col·lecció Bisbe © 2020

Chef: Carles Bisbe Delclós - Director: Carles Bisbe Pagès

Design: adriafernandez.net