

Les nostres postres

"Les nostres postres són totes casolanes"

<i>Fusta de formatges</i>	8,50	<i>Sopa de marialluïsa, perles de meló</i>	8,40
<i>Crema catalana</i>	6,90	<i>Delícia del xef : mousse de crema de spéculoos</i>	8,90
<i>Broqueta de brownies de xocolata amb gelat de torró</i>	7,90	<i>Mató amb mel del Rosselló</i>	7,50
<i>Tiramisú clàssic</i>	7,90	<i>Cafè gormand</i>	8,90
<i>Tiramisú de spéculoos</i>	8,10	<i>Te gormand</i>	9,20

Begudes aperitives

<i>Muscat - 9 cl</i>	5,00	<i>Byrrh - 9 cl</i>	5,50
<i>Ricard - 4 cl</i>	3,20	<i>Martini - 8 cl</i>	5,50
<i>Kir - 12 cl</i>	2,80	<i>Genebra</i>	10,00
<i>Bacardi - 6 cl</i>	7,00	<i>Bourbon 6 cl</i>	8,00
<i>Banyuls negre - 9 cl</i>	5,00	<i>Sangria casolana 25 cl</i>	5,50
<i>Banyuls blanc - 9 cl</i>	6,00	<i>Estrella (ampolla 33cl)</i>	4,50
<i>Pastís - 4 cl</i>	3,20	<i>Estrella (canya 25cl)</i>	3,50
<i>Whisky - 6 cl</i>	7,00	<i>Estrella (canya 50cl)</i>	6,20
<i>Vodka - 6 cl</i>	7,00	<i>Estrella (canya 100cl)</i>	9,90
<i>Cubalibre</i>	7,50		

Begudes

<i>Cervesa sense alcohol</i>	3,90	<i>Cafè</i>	2,10
<i>Aigua</i>	4,50	<i>Cafè descafeïnat</i>	2,20
<i>Aigua amb gas</i>	4,50		

Whisky 6 cl

10,00

Whisky escocès : CARDHU 12 anys, semidolç i afruitat

Whisky de malta únic Islay : CAOLILA 12 anys, semidolç i torbat

Whisky escocès de malta únic : KNOCKANDO 12 anys, delicat i afruitat

Whisky escocès de malta únic : The SINGLETON 12 anys, rodó i afruitat

Whisky de malta únic Islay : LAGAVULIN 16 anys, intens i torbat

L'únic whisky de malta únic : TALISKER 10 anys, potent i especiat



Restaurant Le Patio



32, rue St. Jean - 66500 Vilafranca de Conflent
Tel./Fax: +33(0) 4 68 05 01 92

Vilafranca de Conflent

L'interès estratègic de Vilafranca, reconegut ja a l'Edat Mitjana, fou reforçat després del Tractat dels Pirineus (1659), que va annexionar el Rosselló i la Cerdanya a França. Lluís XIV encarregà a Vauban que millorés la defensa de Vilafranca, i que la convertís en una plaça forta.

El restaurant

Aquest restaurant està situat en una casa del segle XII catalogada com a monument històric. Disposa d'un pati central, que forma un pou de llum al voltant del qual es distribueixen les galeries de fusta.



No s'accepten xecs

Obert tot l'any

Maître restaurador



Per compartir, o no

-Pa amb tomàquet i allioli	4,50
-Filets d'anxova de l'Escala	9,50
-Tataki de tonyina, grans de sèsam torrats	8,90
-Formatge manxego de 4 mesos de curació confitura de figa	6,50
-Pebrats de Padrón a la brasa (petits pebrots gallecs)	5,00

Per començar

-Fricassé de crancs de riu i xampinyons flamejat amb Muscat de Ribesaltes	11,60
-Peu de porc gratinat al forn	10,80
-Tàrtar de tonyina en cistella vegetal, llimona i gingebre	13,90
-Terrina de foie gras casolana amb la seva gelea al Byrrh	17,90
- Els musclos d'en Dali (musclos amb mitja closca i verdures d'estiu tallades a la brunesa, se serveixen freds)	12,70
-Moll de l'os amb sal de Guérande i pa torrat (20 min)	10,90
-Cargolada (30 cargols a la llauna dins la closca, amb sal, pebre i sagí)	15,90
- Veritable pa amb tomàquet amb pernil serrà de 24 mesos i manxego	15,90
-Escamarlans dins la closca, gratinats amb allioli	16,40

Les nostres amanides

-Mixta (duo herba dels canonges i ruca, tomàquet cirerol, ceba vermella, crostonets i pinyons)	8,50
-Biquette (duo herba dels canonges i ruca, cansalada, fruits secs i formatge de cabra Mélusine rostit amb mel del Rosselló)	12,90
-Gormanda (duo herba dels canonges i ruca, tomàquet cirerol, magret fumat, pernil serrà, pedrers confitats, pa torrat, bloc de foie gras, crostonets i nous)	15,90
-Vegetariana (duo herba dels canonges i ruca, tomàquet cirerol, ceba vermella, torrada JE N'AI PAS LA SUITE.....)	14,70

Els nostres peixos

-Llagostins oberts, musclos i sèpia, a la paella amb salsa de coco i llima, acompanyat d'arròs blanc	19,90
-Crumble de peix (bacallà, salmó fumat i lluç en forma de crumble)	17,90
-Tataki de tonyina Rossini, reducció de Banyuls	22,90
-Suprema de baccallà gratinada amb mel del Rosselló i allioli	16,90
-Forca de gambes a la planxa amb all i julivert	19,40

Els nostres plats gurmets

-La famosa fricassé de pollastre amb gambes i xampinyons	18,90
-La famosa fricassé de pollastre amb gambes i múrgoles	24,90
-Espatlla d'anyell (xai) confitada en el seu suc amb una cabeça d'all	24,90
-Cargolada d'en Pierrat (30 cargols a la llauna dins la closca, amb sal, pebre i sagí, salsitxa catalana, costelló Tirabuixó i patates fregides)	24,90
-Mig conill rostit, gratinat amb allioli i desglaçat amb Banyuls	18,90
-Tournedó de bou Rossini reduït amb Banyuls	25,50
-Lletons de vedella a la paella amb salsa de múrgoles	24,50
-Boles de picolat del xef (mandonguilles de tres carns : bou, vedella i porc, en salsa feta amb tomàquets, olives verdes, cansalada i bolets frescos, acompanyades de mongetes seques)	15,90
- El burger del Patio (panet, ceba confitada, formatge manxego, bacó, tomàquet, hamburguesa, patates fregides i amanida)	15,90
- El Burger chic (panet, ceba confitada, formatge manxego, bacó, tomàquet, hamburguesa, foie gras i reduït amb Banyuls patates fregides i amanida) (sup 5€)	
- Costella de bou	

Forca de broquetes

CLÀSSIQUES D'UNS 250 g

Broqueta de bou	16,90
Broqueta de magret d'ànec amb pomes i mel	18,90
Broqueta de pollastre marinat amb farigola i llimona	15,90
Broqueta del Patio (bou, magret d'ànec, salsitxa i botifarra negra)	18,90

LES CROMAGNONS D'UNS 400 g

Broqueta de bou	25,90
Broqueta de magret d'ànec amb pomes i mel	26,90
Broqueta de pollastre marinat amb farigola i llimona	23,90
Broqueta del Patio (bou, magret d'ànec, salsitxa i botifarra negra)	26,90

Sant Joan

38,50

Fricassé de crancs de riu i bolets flamejat amb Muscat de Ribesaltes

a

Tàrtar de tonyina en cistella vegetal, llimona i gingebre

a

Terrina de foie gras casolana amb la seva gelea al Byrrh

Tournedó de bou Rossini reduït amb Banyuls

gratinat delfinès

Lletons de vedella a la paella amb salsa de múrgoles patates amb allioli

a

Crumble de peix patates amb allioli (bacallà, salmó fumat i lluç en forma de crumble)

Pastres per escallir

Tren groc

17,90

Gaspatxo andalús

(deliciosa sopa freda de verdures i crostonets amb fines herbes)

a

Rillettes de verat a l'estragó, mostassa antiga amb pa torrat

Costelló de Tirabuixó

confitat i caramel·litzat (costella de porc de granja dels Pirineus Catalans)

a

Llom de bacallà rostit amb salsa de crema de pebrot

Mató amb mel del Rosselló

a

Sopa de marialluïsa, perles de meló

a

Cafè

Salsa 2,50: Roquefort, Banyuls, Pebre
Salsa 4,00: Múrgoles

Sant Jaume

24,50

Els musclos d'en Dali

(musclos amb mitja closca i verdures d'estiu tallades a la brunesa, se serveixen freds)

a

Amanida rústica

(enciam, pernil serrà i Manxego, crostonets i cebes)

a

Peu de porc gratinat al forn

Boles de picolat

(mandonguilles de carn en salsa feta amb tomàquets, olives verdes, cansalada i bolets, acompanyades de mongetes seques)

Tataki de tonyina

Fusta de carns

(botifarra negra, salsitxa i costelló Tirabuixó)

Crema catalana

Fusta de formatges
Manxego, Camembert

Menú infantil

10,00

Pernil marinat

a

Filet de bacallà arrebossat

a

Salsitxa catalana

Patates fregides o farfalle

(pasta en forma de llaços)

Cucurutxo de gelat de xocolata o de vainilla i maduixa

a

Mató amb Oreo

(galletes de cacau amb crema de vainilla al mig)

+ una piruleta

Acompanyaments

Patates fregides – Xampinyons foscos a la paella amb all bord - Gratinat delfinès
- Patates amb allioli - Arròs blanc

Acompanyament suplementari 5 €

No es podrà fer cap canvi en els menús.

Tots els nostres preus inclouen l'IVA del 10 %, excepte les begudes alcohòliques, amb l'IVA del 20 %. El servei està inclòs. Tenim a la vostra disposició un menú amb la llista d'al·lèrgens.