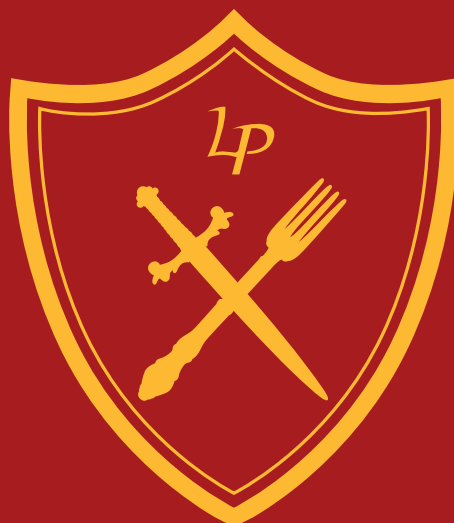




Restaurant Le Patio

*Restaurant familiar, implantat al poble desde 2003
Overt tot l'any, el Patio us ofereix, a l'estiu la frescar de la
terrassa i a l'hiver l'escalfor de la xemeneia.
La «gormandise», la generositat dels nostres plats i l'amor
per la bona cuire, son el motor del nostre restaurant.*

*32, rue St-Jean - 66500 Villefranche-de-Conflent
Tél : 04 68 05 01 92*

**Mestre Restaurador
des del 2016**



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

Obert tot l'any - No s'accepten xecs

Per obrir la gana

- | | |
|---|------|
| - Pa amb tomàquet i allioli | 5,00 |
| - Pebrots de Padrón a la brasa (petits pebrots gallecs) | 6,00 |

Per primer

- | | |
|---|-------|
| - Terrina de porc a l'antiga | 12,90 |
| - Els musclos d'en Dali
(musclos amb mitja closca i verdures d'estiu tallades a la brunesa, es serveixen freds) | 12,90 |
| - Cargolada
(30 cargols a la llauna amb closca, amb sal, pebre i sagí) | 17,90 |
| - Salmorejo (crema de molla de pa, all, tomàquet i oli d'oliva)
servit amb encenalls de pernil serrà, ou dur, crostonets i cirerols tomate | 12,90 |
| - Veritable pa amb tomàquet amb pernil serrà de 24 mesos i manxego | 17,90 |
| - Terrina de «foie gras» casolana amb la seva gelea al muscat | 18,90 |
| - Burrata catalana, pernil serrà, pesto de rucula | 16,90 |

Les nostres amanides

- | | |
|---|-------|
| - Mixta
Mesclum, tomàquets cirera, ceba vermella, crostonets i pinyons | 8,90 |
| - Cèsar
Amanida romana, pollastre filetejat, crostonets casolans, salsa Cèsar i parmesà) | 14,70 |
| - Biquette
Mesclum, formatge de cabra cruixent amb mel de Rosselló, reducció de vinagre de maduixa i gerds | 13,90 |

Els nostres peixos

- | | |
|---|-------|
| - Tataki de tonyina Rossini, reducció de Banyuls, patates amb aïoli | 24,90 |
| - Suprema de bacallà gratinada amb mel del Rosselló i allioli verdure a la planxa | 19,90 |
| - Broqueta de gambes a la planxa amb all i julivert patates amb aïoli | 19,90 |
| - Pop confitat amb bitxo fumat, múrgoles, purée de xoriço | 25,90 |

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.

Els nostres plats «gourmets»

- El famos fricando de pollastre amb gambes i bolets negres, patatas fregides 20,90
- El famos fricando de pollastre amb gambes i múrgoles, patatas fregides 25,90
- Espotlla d'anyell (xai) confitada en el seu suc amb una cap d'all patatas amb aïoli 27,90
- Cargolada d'en Pierrot 26,90
(30 cargols a la brasa amb closca, amb sal, pebre i sagí, botifana fine catalana, costelló Tirabuixó I patates fregides)
- Filet de bou Rossini amb cansalada fumada i reducció de Banyuls 27,90
- Lletons de vedella pa dolç a la paella amb salsa de múrgoles 26,90
- «Boules de picolat » del xef (Mandoguilles) 17,90
(mandonguilles de tres carns : bou, vedella i porc, cuinat en salsa amb tomàquets, olives verdes, cansalada i bolets frescos, acompanyades de mongetes seques)

Les nostres hamburgues

- El Patio 16,90
(Ceba confitada, formatge manxego, pernil serrà, tomàquet, hamburgues a black angus, patates fregides i amanida)
- El Chic 21,90
(Ceba confitada, formatge manxego, pernil serrà, tomàquet, hamburguesa black angus, foie gras i reduït de Banyuls patates fregides i amanida)
- El végétarià (sense gluten) (pa sense gluten, carbasso al curry, galeta de verdures i salsa bearnesa, patates fregides i amanida) 16,90

Super broquetes

CLÀSSIQUES D'UNS 250 g

- Broqueta de bou 17,90
- Broqueta de pollastre marinat amb farigola i llimona 15,90
- Broqueta del Patio (bou, magret d'ànec, botifarra fina i botifarra negra) 18,90
- Broqueta de penjador marinada chimichurri 17,90
- Broqueta de «magret» d'ànec amb pomes i mel (segons disponibilitat) 18,90

LES «ROMAGNONS» D'UNS 400 g

- Broqueta de bou 25,90
- Broqueta de pollastre marinat amb farigola i llimona 23,90
- Broqueta del Patio (bou, magret d'ànec, botifarra fina i botifarra negra) 26,90
- Broqueta de penjador marinada chimichurri 25,90
- Broqueta de «magret» d'ànec amb pomes i mel (segons disponibilitat) 26,90

SALSES

- Roquefort, Banyuls, Pebre 2,50
- Múrgoles 4,00

ACOMPANYAMENTS

- Patates fregides casolanes - Verdures a la planxa
- Gratinat dauphinois - Patates amb allioli - amanides

Acompanyament suplementari 5,00

Menú infantil

12,00

1 aigua de
varis sabors
a escollir

Broquetes de tomàquet cirera



Pasta amb salsa de tomàquet i parmesà

o

Filet de bacallà arrebossat

Patates fregides o Pastes

o

Botifarra fina

Patates fregides o Pastes



potet de mousse de xocolata

o

Mató amb Oreo

(galletes de xocolata amb crema de vainilla al mig)

+ una piruleta

Tren groc

18,90

Salmorejo

(crema de molla de pa, all, tomàquet i oli d'oliva)

servit amb encenalls de pernil serrà, ou dur, crostonets

o

«Rillettes» de verat a l'estrágó, mostassa antiga amb pa torrat



Costelló de «Tirabuixó» confitat i caramel·litzat

(costella de porc de granja dels Pirineus Catalans) patates amb aioli

o

Llom de bacallà rostit

amb salsa de crema de pebrots, patates amb aioli



Mató amb mel del Rosselló

o

Sopa de meló i síndria amb menta fresca

o

Cafè

Sant Jaume

25,90

Els musclos d'en Dalí

(musclos amb mitja closca i verdures d'estiu tallades «a la brunesa», servits freds)

o

Terrina de porc a l'antiga



Boles de picolat

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

o

Tataki de tonyina

o

Fusta de carns

(botifarra negra, costelló Tirabuixó)



Crottin bio de ca la Sophie « Poc a poc »

o

Crema catalana

Sant Joan

39,90

Amanida de cabra

(formatge de cabra cruixent amb mel de Rosselló, reducció de vinagre de maduixa i gerds)

o

Real pa amb tomàquet

(pa amb tomàquet) Pernil serrà 24 mesos i manxec

o

Terrina de foie gras casolana amb la seva gelea al muscat



Filet de bou Rossini amb cansalada fumada i reducció de Banyuls, gratinat delphinès

o

Lletons de vedella pa dolç amb salsa de múrgoles, patates amb aioli

o

El famós fricandó de pollastre amb gambes i múrgoles



Postres per escollir

Les nostres postres (Les nostres postres són totes casolanes)

<i>Formatges de cabra Crottin bio</i>	8,50	<i>Delicadesa del xef</i>	7,90
<i>de ca la Sophie «Poc à Poc» manxego</i>		<i>Sopa de síndria amb menta fresca</i>	8,40
<i>Crema catalana</i>	7,50	<i>Mató amb mel del Rosselló</i>	7,50
<i>Mousse de xocolata amb</i>	7,90	<i>Cafè «gourmand»</i>	9,90
<i>encenalls de torró de coco</i>		<i>Te «gourmand»</i>	10,20
<i>Tiramisú clàssic</i>	7,90		
<i>Tiramisú de spéculoos</i>	8,10		

Aperitius

<i>Muscat - 9 cl</i>	5,50	<i>Grenat</i>	5,50
<i>Ricard - 4 cl</i>	3,60	<i>Maury</i>	5,50
<i>Kir - 12 cl</i>	3,20	<i>Martini - 8 cl</i>	5,90
<i>Kir Royal - 12 cl</i>	9,00	<i>Gin tonic</i>	10,00
<i>Bacardi - 6 cl</i>	7,00	<i>Bourbon 6 cl</i>	8,00
<i>Banyuls rouge - 9 cl</i>	5,50	<i>Sangria maison 25 cl</i>	5,80
<i>Banyuls blanc - 9 cl</i>	6,50	<i>Estrella (pression 25cl)</i>	3,70
<i>Pastis - 4 cl</i>	3,60	<i>Estrella (pression 50cl)</i>	7,40
<i>Whisky - 6 cl</i>	7,00	<i>Estrella (pression 100cl)</i>	14,80
<i>Vodka - 6 cl</i>	7,00	<i>Cap dona rossa</i>	5,50
<i>Cuba Libre</i>	8,00	<i>Cap dona ambre</i>	5,50
<i>Byrrh - 9 cl</i>	5,50	<i>Cap dona morena</i>	6,80
<i>Coupe de Champagne</i>	8,00		

Begudes

<i>Cervesa sense alcohol</i>	3,90	<i>Cafè</i>	2,30
<i>Aigua</i>	4,50	<i>Cafè descafeïnat</i>	2,30
<i>Aigua amb gas</i>	4,50	<i>Thé, infusió</i>	3,60

Whisky 6cl

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