



# 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) | 7,00 |

## Per primer

- |   |       |
|---|-------|
| - Terrina de porc a l'antiga  | 12,90 |
| - Els musclos d'en Dali<br>(musclos amb mitja closca i verdures d'estiu tallades a la brunesa,<br>es serveixen freds)   | 13,90 |
| - Cargolada<br>(30 cargols a la llauna amb closca, amb sal, pebre i sagí)   | 18,90 |
| - Salmorejo Sopa andalusa freda (crema de molla de pa, all, tomàquet i oli d'oliva)<br>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  | 19,90 |
| - Terrina de «foie gras» casolana amb la seva gelea al muscat   | 22,90 |
| - Cassola gourmet<br>faves, pèsols, morcilla, pernil negre català i pernil serrano  | 16,90 |

## Les nostres amanides

- |  |       |
|--|-------|
| - Mixta<br>Mesclum, tomàquets cirera, ceba vermella, crostonets i pinyons  | 8,90  |
| - Cèsar<br>Amanida romana, pollastre filetejat, crostonets casolans, salsa Cèsar i parmesà)                      | 15,90 |
| - Biquette<br>Mesclum, formatge de cabra cruixent amb mel de Rosselló,<br>reducció de vinagre de maduixa i gerds | 14,90 |

## Els nostres peixos

- |   |       |
|---|-------|
| - Tataki de tonyina Rossini, reducció de Banyuls, patates amb aioli               | 29,90 |
| - Suprema de bacallà gratinada amb mel del Rosselló i allioli verdure a la planxa | 22,90 |
| - Broqueta de gambes a la planxa amb all i julivert patates amb aioli             | 22,90 |
| - Pop confitat amb bitxo fumats, múrgoles, purée de xoriço (soubrassada)          | 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** 22,90
- **El famos fricando de pollastre amb gambes i múrgoles, patatas fregides** 26,90
- **Espatlla d'anyell (xai) confitada en el seu suc amb una cap d'all patatas amb aioli** 34,90
- **Cargolada d'en Pierrot** 28,90  
(30 cargols a la brasa amb closca, amb sal, pebre i sagí, botifana fine catalana, costelló Tirabuixó I patates fregides)
- **Tournedos de filet de bou Rossini amb cansalada fumada i reducciò de Banyuls gratinat dauphinois** 35,90
- **Tournedos de filet de bou amb cansalada fumada i salsa a escollir (pebre o múrgoles o formatge Roquefort o reducciò de Banyuls) gratinat dauphinois** 29,90
- **Lletons de vedella a la planxa amb múrgoles, gratinat dauphinois** 29,90
- **«Boules de picolat» del xef (Mandoguilles)** 18,90  
(mandonguilles de tres carns : bou, vedella i porc, cuinat en salsa amb tomàquets, olives verdes, cansalada i bolets frescos, acompanyades de mongetes blanques amb julivert)

## Les nostres hamburgues

- **El Patio** 18,90  
(Ceba confitada, formatge manxego, pernil serrà, tomàquet, carn mòlta fresca, patates fregides i amanida)
- **El Chic** 24,90  
(Ceba confitada, formatge manxego, pernil serrà, tomàquet, carn mòlta fresca, foie gras i reduït de Banyuls patates fregides i amanida)
- **El végétarià (sense gluten) (pa sense gluten, carbasso al curry, vedella mòlta de verdures i salsa bearnesa, patates fregides i amanida)** 17,90

## Super broquetes

### CLÀSSIQUES D'UNS 250 g

- **Broqueta de bou** 22,90
- **Broqueta de pollastre marinat amb farigola i llimona** 17,90
- **Broqueta del Patio (bou, magret d'ànec, botifarra fina i botifarra negra)** 22,90
- **Broqueta de penjador marinada chimichurri** 22,90
- **Broqueta de «magret» d'ànec amb pomes i mel** 24,90

### LES «ROMAGNONS» D'UNS 400 g

- **Broqueta de bou** 29,90
- **Broqueta de pollastre marinat amb farigola i llimona** 24,90
- **Broqueta del Patio (bou, magret d'ànec, botifarra fina i botifarra negra)** 29,90
- **Broqueta de penjador marinada chimichurri** 29,90
- **Broqueta de «magret» d'ànec amb pomes i mel** 31,90

### SALSES

- **Roquefort, Banyuls, Pebre** 3,00
- **Múrgoles** 5,00

### ACOMPANYAMENTS

- Patates fregides casolanes - Verdures a la planxa**
- Gratin dauphinois - Patates gratinades amb allioli**
- Amanida - Mongetes blanques amb julivert**
- Acompanyament suplementari** 5,00

## Menú infantil

13,00

1 aigua de  
varis sabors  
a escollir

*Broquetes de tomàquet cirera*



*Pasta amb salsa de tomàquet i manchego (formatge)*

o

*Filet de bacallà amb salsa de tomàquet*

*Patates fregides o Pastes*

o

*Botifarra fina*

*Patates fregides o Pastes*



*potet de mousse de xocolata*

o

*Mató amb Oreó*

*(galletes de xocolata amb crema de vainilla al mig)*

*+ una piruleta*

## Tren groc

19,90

*Salmorejo*

*Sopa andalusa freda*

*(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'estragó,*

*mostassa antiga amb pa torrat*



*Costelló de «Tirabuixó» confitat i caramel-litzat*

*(costella de porc de granja dels Pirineus Catalans) patates gratinades amb allioli*

o

*Llom de bacallà rostí*

*amb salsa de crema de pebrots, patates gratinades amb allioli*



*Mató amb mel del Rosselló*

o

*Sopa sindria amb menta fresca*

o

*Cafè*

## Sant Jaume

28,90

### **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 blanques amb julivert)

o

### **tataki de tonyina**

patates gratinades amb allioli

o

### **Fusta de carns**

(botifarra negra, costelló Tirabuixó) patates gratinades amb allioli



### **Crottin bio de ca la Sophie « Poc a poc »**

o

### **Crema catalana**

## Sant Joan

49,90

### **Cassola gourmet**

faves, pèsols, morcilla, pernil negre català i pernil serrano

o

### **Real pa amb tomàquet**

(pa amb tomàquet) Pernil serrà 24 mesos i manchego

o

### **Terrina de foie gras casolana,**

amb la seva gelea al muscat



### **Filet de bou Rossini,**

amb cansalada fumada i reducció de Banyuls, gratinat dauphinois

o

### **Filet de bou de vedella amb salsa a escollir**

(pebre o mûrgoles o formatge Roquefort o reducció de Banyuls) gratinat dauphinois

o

### **Lletons de vedella a la planxa amb mûrgoles,**

gratinat dauphinois

o

### **El famós fricandó de pollastre amb gambes i mûrgoles,**

Patates fregides casolanes



### **Postres per escollir**

## Les nostres postres (Les nostres postres són totes casolanes)

<i>Formatges de cabra Crottin bio de ca la Sophie «Poc à Poc» manxego</i>	8,50	<i>Delicadesa del xef</i>	8,90
<i>Crema catalana</i>	7,90	<i>Sopa de síndria amb menta fresca</i>	7,50
<i>Mousse de xocolata amb encenalls de torró de coco</i>	7,90	<i>Mató amb mel del Rosselló</i>	7,50
<i>Tiramisú clàssic</i>	8,90	<i>Cafè «gourmand»</i>	11,90
<i>Tiramisú de spéculoos</i>	8,90	<i>Te «gourmand»</i>	11,90

## Aperitius

<i>Muscat - 9 cl</i>	6,50	<i>Maury - 9 cl</i>	6,50
<i>Ricard - 4 cl</i>	3,90	<i>Martini - 8 cl</i>	5,90
<i>Kir - 12 cl</i>	4,40	<i>Gin tonic</i>	12,00
<i>Banyuls rouge - 9 cl</i>	6,50	<i>Bourbon - 5 cl</i>	12,00
<i>Banyuls blanc - 9 cl</i>	6,50	<i>Sangria maison - 25 cl</i>	5,90
<i>Pastis - 4 cl</i>	3,90	<i>Cocktail maison</i>	11,00
<i>Whisky - 5 cl</i>	7,00	<i>Estrella (pression 25cl)</i>	3,90
<i>Vodka - 6 cl</i>	7,00	<i>Estrella (pression 50cl)</i>	7,40
<i>Cuba Libre</i>	8,00	<i>Estrella (pression 100cl)</i>	14,80
<i>Byrrh - 9 cl</i>	6,50	<i>Cap dona blonde</i>	5,50
<i>Coupe de Champagne</i>	10,00	<i>Cap dona ambrée</i>	5,50
<i>Kir Royal - 12 cl</i>	11,00	<i>Cap dona du moment</i>	6,80
		<i>Americano</i>	12,00

## Begudes

<i>Cervesa sense alcohol</i>	3,90	<i>Cafè</i>	2,50
<i>Aigua</i>	4,70	<i>Cafè descafeïnat</i>	2,50
<i>Aigua amb gas</i>	4,70	<i>Thé, infusió</i>	4,20

## Whisky 5cl

12,00

- 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 espiat*