

**B**ELL-LLOC  
*cuina tradicional catalana*

*en casa*

## COMO HACER TU PEDIDO

Llama al teléfono 658351588

Tienes dos opciones:

te lo llevamos a casa

o lo puedes venir a recoger al Restaurante

## MEDIODÍA

Si haces el pedido antes de las 13:00h

te lo llevamos a casa entre las 13:30h y las 15:00h

Si haces el pedido a partir de las 13:00h

lo puedes venir a recoger al Restaurante

## NOCHE

Si haces el pedido antes de las 20:00h

te lo llevamos a casa entre las 20:30h y las 22:00h

Si haces el pedido a partir de las 20:00h

lo puedes venir a recoger al Restaurante

*Si tu pedido es superior a 50€ los portes son gratuitos, en caso contrario se cobrarán 10€*

## RUTAS


Llagostera - Santa Cristina d'Aro - Castell d'Aro -


Sant Feliu de Guíxols - S'Agaró y Platja d'Aro

*Otras poblaciones consultar*


## ENSALADAS Y ENTRANTES FRÍOS

Embutidos artesanos cortados 8.80/150 gr - 17.60/300 gr


Queso Villadiego. Manchego auténtico (100 gr) 7.70 


Anchoas saladas de l'Escala, aceite de oliva virgen y pimienta negra (4 piezas) 10.00 

Tomate de payés aliñado con aceite de oliva virgen y flor de sal 6.10




Ensalada de tomate, cebolla, ventresca, anchoas, aceitunas y piparras 11.50 

Ensalada verde de temporada "ben parida" con encurtidos 7.40


Ensalada catalana, la "ben parida" pero con embutidos artesanos 10.40 



Gazpacho Andaluz con verduritas y picatostes de pan 7.40 



"Esqueixada" de bacalao, tomate, escarola, aceitunas, judías del "ganxet"



y romesco 11.50   

## ENTRANTES CALIENTES


Espárragos verdes a la brasa, gratinados con queso tierno y paletilla ibérico 11.50 

Croquetas hechas en casa (4 piezas) 6.50  

Canelones gratinados de asado tradicional (3 piezas) 11.30  

Macarrones asados con butifarra de payés, sofrito de cebolla y tomate 8.90  

Caracoles "a la llauna" con picadillo, tomate y alioli "negat" (40 piezas) 9.70

(70 piezas) 16.10 

(120 piezas) 25.20


### COCA DEL "FORNER"


1/4 coca de pan, tomate de colgar y ajo (2 personas) 2.50



1/2 coca de pan, tomates de colgar y ajos (4 personas) 5.00

1 coca de pan, tomates de colgar y ajos (8 personas) 10.00



## PESCADO DE LAS LONJAS DE LA COSTA BRAVA



Rape pequeño de costa a la plancha con ajo y perejil o con ajo y guindilla 16.70 

Caballa a la espalda con ajo, guindilla, vinagre y patata asada 10.80 



Morro de bacalao con sofrito y garbanzos al estilo de la abuela Elena 16.70  

## PLATILLOS Y GUISADOS *tradicionales hechos en casa*

Mar y montaña de pollo con cigalas y picada catalana 16.00  

Fricandó de ternera de Girona hecho con llata y setas saladas 14.90  

Carrillera de cerdo asada con verduritas, romero, tomillo y

patatas fritas buenas 11.30  

"Cap i pota" de ternera con garbanzos y chorizo picante 11.30

## LA BRASA

Entrecot de ternera de Girona con patatas fritas buenas (350 gr) 16.70


Pallarda de ternera con ajo, perejil y patatas fritas buenas 12.40


Pollo abierto con patatas asadas, ajos y hierbas 8.60

Conejo bien criado con alioli, patatas asadas, ajos y hierbas 10.40

Costillas de cordero con patatas fritas buenas (4 piezas) 16.70

Riñones de cordero asados con su grasa y salpimentados (3 unidades) 12.40


Butifarra gruesa de cerdo Duroc con pimienta y judías del "ganxet" 8.60 

Pies de "ministro" bien salpimentados con judías del "ganxet" 10.40 

Parrillada de pollo, conejo, butifarra, chorizo y cordero 16.70

## SALSAS


Romesco 1.60  



Alioli hecho en casa 1.60 

## POSTRES

Fresas del tiempo 5.00

Piña natural con menta fresca 5.00

Requesón con miel o mermeladas 4.50 

Flan de huevo hecho en casa 4.30  

Nuestro pastel del día 5.00

## ALÉRGENOS



Altramuz



Gluten



Lacteos



Crustáceos



Huevos



Pescado



Frutos secos

## VINOS BLANCOS

Indispensable - D.O. Empordà 9.70  
*Macabeu, Sauvignon Blanc, Moscat i Garnatxa*

Les Troies Criança Sobre Lías - D.O. Montsant 12.00  
*Garnatxa vermella i Macabeu*

Vailet - D.O. Empordà 12.80  
*Lladoner Blanc i Macabeu*

Gran Crisalys - D.O. Penedès 17.40  
*Xarel·lo i Chardonnay*

## VINOS ROSADOS

Inspirador - D.O. Empordà 12.30  
*Carinyena i Garnatxa*

Torelló Rosa d'Abril - D.O. Penedès 14.50  
*Macabeu, Malvasia i Syrah*

## VINOS TINTOS

Llavors - D.O. Empordà 13.60  
*Macabeu, Malvasia i Syrah*

Vi de Vila Porrera- D.O. Priorat 19.40  
*Carinyena i Garnatxa*

Les Troies - D.O. Montsant 10.90  
*Garnatxa i Carinyena*

Ferrer Bobet Criança - D.O. Priorat 28.00  
*Carinyena, Garnatxa, Syrah i Cabernet Sauvignon*

## ESPUMOSOS

Torelló Costa Brava Brut Reserva - CORPINAT 18.70  
*Macabeu, Parellada i Xarel·lo*

Prima Vides Brut - D.O. Cava 10.90  
*Macabeu, Parellada i Xarel·lo*

Disponemos de una carta de vinos donde puede encontrar más referencias