



## EL CORTIJO

**RACIONS O PLATS PERA  
COMPARTIR DE 5 € A 8 €**

**DILLUNS A DIVENDRES  
DE 8.30 H A 16 H;  
DISSABTE DE 8.30H A 12H**

**PISA VITELLIANA**  
Pèsols saltats amb orenga

**DE LACTUCUS PATINA**  
Cassola d'enciam i ous durs  
amb *garum*

**PORRUS MATUROS**  
Porros amb salda freda de vi

**SALSUM SINE SALSO**  
Paté de fetge de pollastre  
amb *garum* i pebre

**AURIS**  
Orella de porc  
amb pesto de menta

**PATINA PISCIMUM**  
Vinagreta de peix  
amb fonoll i romaní

**PULLUM ET CUCURBITAE**  
Pollastre amb carabassa

**VENTRICULA**  
Budell de porc farcit  
amb carn i pinyons

**PATINA DULCIS**  
Púding de figues, mel i nous

**OVA SFONGIA EX LACTE**  
Rostes en llet, mel i pebre

### CARTA DE VINS

Jove nini  
Nini vins naturals

Terme de Guiu  
Laureano Serres

Nas de gegant  
Escoda-Sanahuja

La Pastorella  
Niu Celler

**RACIONES O PLATOS PARA  
COMPARTIR DE 5 € A 8 €**

**LUNES A VIERNES  
DE 8.30 H A 16 H;  
SÁBADO DE 8.30H A 12H**

**PISA VITELLIANA**  
Guisantes salteados con orégano

**DE LACTUCUS PATINA**  
Cazuela de lechuga  
y huevos duros con *garum*

**PORRUS MATUROS**  
Puerros con salsa fría de vino

**SALSUM SINE SALSO**  
Paté de hígado de pollo  
con *garum* y pimienta

**AURIS**  
Oreja de cerdo  
con pesto de menta

**PATINA PISCIMUM**  
Vinagreta de pescado  
con hinojo y romero

**PULLUM ET CUCURBITAE**  
Pollo con calabaza

**VENTRICULA**  
Hígado de cerdo relleno  
de carne y piñones

**PATINA DULCIS**  
Budín de higos, miel y nueces

**OVA SFONGIA EX LACTE**  
Torrijas en leche, miel y pimienta

### CARTA DE VINOS

Jove nini  
Nini vins naturals

Terme de Guiu  
Laureano Serres

Nas de gegant  
Escoda-Sanahuja

La Pastorella  
Niu Celler