

Les nostres tapes/ Nuestras tapas



Antic Font
el seu restaurant

Pa torrat amb tomàquet, oli d'oliva verge extra i pernil salat.....7,50.-

Pan Tostado con tomate, aceite de oliva virgen extra y jamón serrano

Escalivada amb albergínia, ceba, pebrot i anxoves sobre pa torrat.....9,50.-

Escalivada con berenjena, cebolla, pimiento y anchoas sobre pan tostado

Anxoves sobre carpaccio de tomàquet.....9,75.-
Anchoas sobre carpacho de tomate

Musclos amb salsa marinera.....5,90.-
Mejillones en salsa marinera

Tacs variats de botifarra.....8,50.-
Tacos variados de butifarra

Popets guisats amb ceba.....7,50.-

Pulпитos guisados con cebolla

Patates braves.....4,90.-

Patatas bravas

Croquetes casolanes de carn d'olla.....4,50.-

Croquetas caseras de cocido

Truita de patates amb ceba.....5,90.-

Tortilla de patatas con cebolla

Calamars a l'andalusa (enfarinats i fregits).....7,50.-

Calamares a la andaluza (rebozados y fritos)

Gambes l'all.....9,75.-

Gambas al ajillo

Entrants/ Entrantes

Amanida d'escarola amb tonyina, bacallà, anxoves i salsa Xató.....5,50.-

Ensalada de escarola con atún, bacalao, anchoas y salsa Xató

Amanida tèbia amb formatge de cabra caramel·litzat amb nous, codony i vinagreta de mel.....6,50.-

Ensalada tibia con queso de cabra caramelizado, nueces, membrillo y vinagreta de miel

Espinacs a la catalana (espinacs naturals, passes i pinyons).....6,50.-

Espinacas a la catalana (espinacas naturales salteadas con pasas y piñones)

Salmorejo cordovès amb ou dur i pernil.....5,50.-

Salmorejo cordobés con huevo duro y jamón5

Carpaccio de carbassó amb formatge parmesà.....6,50.-

Carpacho de calabacín con queso parmesano

Mil fulles de verdures a la planxa amb

formatge de cabra.....8,50.-

Mil Hojas de verduras a la plancha con queso de cabra

Paella mixta de la casa (carn, peix i

marisc).....11,50.-

Paella mixta de la casa (carne, pescado y marisco)

Sopa de peix.....7,50.-

Sopa de pescado

Canelons casolans gratinats amb formatge farcits de carn de vedella, porc i fetge de xai.....6,50.-

Canelones caseros gratinados con queso rellenos de carne de ternera, cerdo i hígado de cordero

Ous estrellats amb patates i pernil

salat.....7,50.-

Huevos estrellados con patatas y jamón serrano

Carns a la graella / Carne a la parrilla



Antic Font
el seu restaurant

Costelles de be a la graella amb all i oli i amb guarnició11,00.-
Costillas de cordero a la parrilla con ajoaceite y guarnición

Entrecot de vedella a la graella amb guarnició.....14,50.-
Entrecot de ternera a la parrilla con guarnición

Botifarra a la graella amb guarnició.....9,50.-
Butifarra a la parrilla con guarnición

Mitjana de Girona a la graella amb guarnició.....18,00.-
Chuletón de Gerona a la parrilla con guarnición

½ Pollastre desossat a la graella amb guarnició.....10,50.-
½ Pollo deshuesado a la parrilla con guarnición

½ Conill a la graella amb guarnició.....12,50.-
½ Conejo a la parrilla con guarnición

~ Salses per acompanyar : de bolets o rocafort o 3 pebres.....2,75.- / Allioli, maionesa, quètxup o mostassa.....1,25.- ~
Salsas para acompañar: de setas o de roquefort o 3 pimientos / Alioli, mayonesa, ketchup o mostaza

Carn guisada / Carne guisada

Xai rostít al forn amb verdures.....14,50.-
Cordero guisado al horno con verduras

Peus de porc guisats i gratinats amb formatge.....10,50.-
Pies de cerdo guisados y gratinados con queso

Tripes i cap i pota guisades amb pernil i cansalada.....9,50.-
Tripas y callos guisados con jamón y tocino

Ragout de Cua de bou.....12,50.-
Ragout de rabo de toro

Peixos del dia / Pescado del dia

Salmó a la graella amb guarnició.....9,50.-
Salmón a la parrilla con guarnición

Lluç a la planxa amb guarnició9,50.-
Merluza a la plancha con guarnición

Corbina a la planxa amb guarnició.....12,50.-
Curvina a la plancha con guarnición

Sípia a la planxa amb guarnició.....12,90.-
Sepia a la plancha con guarnición

Bacallà al forn amb crema d'allioli.....12,50.-
Bacalao al horno con crema de ajoaceite

~ Guarnició: Chips de patates casolanes i verdures saltejades ~

Si vostè té al·lèrgies o intolerància a algun tipus de aliment consulti al nostre personal.

Si usted tiene alergias o intolerancias a algún tipo de alimento consulte nuestro personal

10 % I.V.A Inclòs / Included

Postres de la casa/Homemade Deserts

| | |
|---|--------|
| Púding de pa de pessic | 4,15.- |
| Sponge pudding/ Púding de bizcocho | |
| Crema catalana | 5,50.- |
| Cream brulé/ Crema Catalana | |
| Flam d'ou | 3,90.- |
| Caramel custard/ Flan de huevo | |
| Panna Cotta | 4,50.- |
| Codonyat amb formatge | 6,50.- |
| Quince jelly with cheese/Membrillo con queso | |
| Coulant de xocolata | 6,50.- |
| Chocolate coulant/ Coulant de chocolate | |
| Pastís de formatge | 5,50.- |
| Chesse cake /Pastel de queso | |
| Tiramisú | 4,50.- |
| Tiramisú (Pastel con café) / Tiramisú (Coffe Cake) | |
| Mel i mató amb nous..... | 4,50.- |
| Miel y mató con nueces (requesón)/ Cottage cheese with honey and walnuts | |



| | |
|---|--------|
| Fruita del temps | 3,50.- |
| Fruita of the season / Fruta del tiempo | |

| | |
|---|--------|
| Pinya amb crema cremada | 5,90.- |
| Pineapple with burned cream/ Piña con crema quemada | |



| | |
|---|--------|
| Músic amb vi dolç | 6,50.- |
| (Variedad de frutos secos con vino dulce) | |
| Variety of nuts with sweet wine | |

| | |
|---|--------|
| Caneló de pinya amb vainilla i xocolata | 6.90.- |
| Canelón de piña con vainilla y chocolate | |
| Pineapple cannelloni with vanilla and chocolate | |

| | |
|--|---------------|
| Gelats variats casolans del dia (pregutneu al cambrer/a)..... | 4,50.- |
| Helados variados caseros del día preguntar al camarero/a | |
| Assorted homemade ICE cream of the day (ask the waiter) | |



Si vostè té al·lèrgies o intolerància a algun tipus de producte, si us plau consulti al nostre personal.
Si usted tiene alergias o intolerancias a algún tipo de producto, por favor consúltelo con nuestro personal.

If you have allergies or intolerances to some kind of product, please consult with our staff

