

CARTA DE MENJAR

Carta · Carte · Menu

CONTEXT 
llibreria cafè

c/ Pou Rodó, 21 17004-Girona

tel.972 486 390

LES TAPES

Tapas · Hors-d'oeuvre · Starters (Tapas)

4,80€

Hummus amb verdures i bastonets de pa

Humus con tiras de hortalizas y palitos

Hummus avec crudités et bâtonnets · Hummus with crudités and bread stick

“Guacamole & nachos”

Carpaccio de carbassó, parmesà i tomata confitada amb vinagreta de fruits secs

Carpaccio de calabacín con parmesano, tomate confitado y vinagreta de frutos secos

Courgette-carpaccio avec fromage et tomates séchées au vinagrette de fruits secs

Zucchini-carpaccio with cheese and sun-dried tomatoes and dried fruits vinagrette

Crema de carabassa i moniato

Crema de calabaza · Crème de citrouille · Pumpkin cream

Pebrots farcits de bacallà & salsa romesco

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa romesco

Poivrons farcis de morue aux sauce romesco · Cod-stuffed red Peppers

Truita de patata i ceba & pa amb tomata

Tortilla española y pan con tomate

Omelette espagnole avec pain frotté · Spanish omelette with bread

Provolone amb tomata i bastonets de pa

Queso fundido con tomate y bastoncitos de pan

Fromage fondu aux tomate avec bâtonnets · Fondant cheese with tomato&bread sticks to dip

Cruixent de brócoli & avellana

Crujiente de brócoli con avellana

Brocoli et noisette croustillantes · Crunchy broccoli with hazelnut

Croquetes de Rostit ó de Bacallà (4 u.)

Croquetas de asado ó bacalao · Croquettes de viande ou de morue · Meat or Cod croquettes

Mini-hamburgueses (5 u.) amb pebrots del padrón, formatge i xips

Mini-hamburguesas con pimientos del padrón, queso y chips

Mini-hamburger avec fromage, poivrons verts et chips

Mini-hamburger with cheese, green peppers and crisps

LES RACIONS

7,80€

Raciones · Hors-d'oeuvre chauds · Warm starters

Quartet de patates artesanes farcides:

2 Patates d'Olot i 2 de ceba caramelitzada amb formatge de cabra (o com vulguis combinar)

2 Patatas de Olot (rellenas de carne) y 2 de cebolla caramelizada con queso de cabra

Patatoes stuffed with meat (2) and onion & cheese (2)

Pomme de terre farcies: viande (2), oignon & fromage chèvre (2)

Risotto amb salsa de ceps

Risotto con salsa de setas · Risotto de cèpes · Wild mushroom risotto

Noodles amb verdures al wok

Noodles con verduras al wok

Noodles aux petits légumes au wok · Noodles with tiny vegetables in wok

Lassanya de verdures gratinada

Lasaña de verduras gratinada · Lasagne aux legumes gratiné · Vegetable lasagna au gratin

Mussaca (guisat d'albergínia i carn picada)

Musaca (guisado de berenjena y carne picada) · Moussaka

Deli-Burguers (3 mini-hamburgueses de magret i foie d'ànec en el seu panet amb xips)

Deli-Burguers (3 mini-hamburguesas de magret y foie de pato en su panecillo con chips)

Deli-burgers (3 mini-burgers de magret et foie de canard dans panette avec chips)

Deli-burgers (3 duck magret and foie mini-burgers in roll with crisps)

Terrina de Brandada de Bacallà gratinada amb torradetes

Brandada de bacalao · Brandade de morue gratinée · Salt cod brandade au gratin

ASSORTIMENTS

Surtidos · Assortiments · Assortments

Assortiment d'embotits i formatges del país

13,50 €

Surtido de quesos y embutidos del país
Assortiment de fromages et charcuterie de la region
Assorted cheeses and local cold cuts

Assortiment d'embotits Ibèrics i de l'Empordà

Surtido de embutidos ibéricos y del Ampurdán
Assortiment de charcuterie iberique et de la region · Assorted Iberian and local cold cuts

Assortiment de formatges complet (6 tipus)

Surtido de quesos · Assortiment de fromages · Assorted cheeses

Petit Pequeño · Petit · Small **(3 tipus)** **7 €**

Espatlla de pernil ibèric

Paletilla de jamón ibérico · Jambon ibèrique · Iberian cured ham

Petit Pequeño · Petit · Small **7 €**

Pa de coca amb tomata

1,75 €

Pan con tomate · Pain frotté à la tomate · Bread with tomato

LES NOSTRES AMANIDES

8,90€

Ensaladas · Salades · Salads

Elaborades al moment amb mesclum fresc i productes de proximitat

Elaboradas al momento con mesclun fresco de proximidad

Élaboré au moment avec mesclun frais de proximité · Prepared at the moment with fresh local mesclun

Amanida tèbia amb formatge de cabra, nous i pernil cruixent

Ensalada de queso de cabra, nueces y jamón crujiente

Salade de fromage de chèvre gratiné aux fruits secs et au jambon croustillant

Warm salad with goat cheese au gratin with dried fruits and crunchy cured ham

Amanida tèbia de pollastre (pollastre especiat, pinya i salsa mostassa-mel)

Ensalada tibiana de pollo especiado, piña y salsa de mostaza y miel

Salade tiède au poulet avec ananas et sauce de moutarde et miel

Warm spiced chicken salad with pineapple and mustard-honey sauce

Amanida amb brie blau, poma, api i tomàquets confitats

Ensalada con queso brie azul, manzana, apio y tomates confitados

Salade de fromage brie bleu, pomme, céleri et tomates séchées

Blue brie salad with celery, apple and sun-dried tomatoes

Amanida de temporada al gust del xef

Ensalada de temporada al gusto del chef

Salade de la saison au choix du chef

Season salad to chef's taste

ELS NOSTRES SUGGERIMENTS

Sugerencias · Nos propositions · Our suggestions

10,90€

Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà

Carpaccio de ternera con virutas de queso parmesano

Carpaccio de veau aux coupeaux de parmesan

Veal carpaccio with cheese shavings

Anxoves de l'Escala sobre coca de pa amb tomata

Anchoas de La Escala sobre coca de pan con tomate

Anchois sur pain à la tomate

Anchovies from L'Escala on tomato bread

Mi-cuit de fetge d'ànec (60 g) amb bescuits i mermelada

Foie gras de pato micuit con biscotes y mermelada

Foie gras de canard micuit aux mini-biscottes et confiture

Micuit duck foie gras with mini-toasts and jam

Carpaccio tebi de magret d'ànec amb encenalls de foie

Carpaccio tibio de magret de pato con virutas de foie

Carpaccio tiède de magret de canard aux coupeaux de foie

Warm duck magret carpaccio with foie shavings

LES NOSTRES POSTRES

Postres · Desserts · Desserts

Pastís del dia

3,90€

Pastel del día

Gâteaux du jour · Today's cake

Fruits secs amb copeta de moscatell

Frutos secos con copita de moscatel

Fruit secs avec coupe de muscat · Dried fruits and nuts with muscatel glass

Sorbet de poma verda

Sorbete de manzana verde

Sorbet à la pomme verte · Green apple sorbet

Recuit amb mel

Quajada con miel

Fromage blanc au miel · Cottage cheese with honey

5,25€

Tarta Tatin amb gelat de vainilla

Tarta Tatin con helado de vainilla

Tarte Tatin avec glace aux vanille · Tarte Tatin with vanilla-ice cream

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Coulant de chocolat avec glace aux vanille · Chocolate coulant with vanilla-ice cream

VINS de POSTRES

Vinos dulces · Vins douces · Sweet wines

Moscatell	2,50 €
Garnatxa de l'Empordà	4,00 €
Porto Tawny 10 years	4,50 €

DIGESTIUS

Digestivos · Digestives

Orujo blanc o d'herbes	2,50 €
Ratafia	4,00 €
Grappa	4,00 €
Limoncello	3,50 €
Pedro Ximenez	4,00 €

L'HORA del VERMUT

Per picar

Aperitivos · Apéritives · Appetizer

Patates xips · Crisps	1,50
Olives trencades o farcides · Aceitunas · Olives	2,00
Mega-Xips braves (xips gruixudes amb salsa brava)	2,50
Escopinyes · Berberechos · Cornichons · Cockles	7,50
Pebrots 'del Padrón' Pimientos Padrón · Poivrons verts · Green peppers	2,50
Tapa d'hummus amb xips de verdures	3,50
Platet de manxec curat · Manchego · Fromage · Cheese	4,00
Platet d'espalla ibèrica · Paletilla · Jambon · Ham	7,00
Pa de coca amb tomata · Pain frottée · Tomato bread	1,75
Combi de manxec i espalla ibèrica Manchego y paletilla · Fromage et jambon · Cheese and ham	7,00
Tapa d'anxoves de l'Escala	6,00
Truita de patata i ceba Tortilla española · Omelette espagnole · Spanish omelette	4,80
Croquetes (4 unitats)	4,80
Guacamole & nachos	4,80

Per beure

Bebidas de aperitivo · Boissons d'apèritif · Appetizer drinks

Vermut casolà	2,00
Vermut Miró (blanc o negre)	2,50
Martini (bianco / rosso / extra dry)	3,25
Vermut Miró Reserva	3,50
Vermut «Quitapenas»	3,50
Aperol o Campari Spritz amb cava	4,50
Bloody Mary Suc de tomata, vodka i suc de llimona	5,00
Negroni Ginebra, vermut negre i Campari	5,00
Sangría (copa / ampolla)	4,00 / 12,00
Cava de la casa (copa)	3,00
Cervesa de barril: Estrella Damm i Túria	
Cerveses en ampolla i llauna: nacionals, d'importació i artesanes (demaneu carta)	
Àmplia selecció de vins a copes (demaneu la nostra carta)	

ELS NOSTRES PLATS PODEN CONTENIR TRACES D'AL·LÈRGENS
CONSULTEU-NOS SI TENIU ALGUNA INTOLERÀNCIA

NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE ALÉRGENOS
CONSÚLTENOS SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA

NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES TRACES D'ALLERGÈNES
CONSULTEZ-NOUS SI VOUS AVEZ QUELQUE INTOLÉRANCE

OUR DISHES MAY CONTAIN TRACES OF ALLERGENS
CONTACT US IF YOU HAVE ANY INTOLERANCE

Suplement terrassa / Suplemento terraza / Supplément terrasse / Surcharge terrace :
0,20€ per consumició / por consumición / chaque consommation / per consumption

ENTREPANS

Bocadillos · Sandwiches

(Només fora horari cuina · Fuera del horario de cocina · When kitchen closed)

mini / entrepà

Embotit del país (fuet, catalana, xoriç, llonganissa, etc.) 2,00 / 3,25 €
Embutido del país · Charcuterie de la region · Local cold cuts

Pernil salat o pernil dolç o formatge manchego 2,30 / 3,50 €
Jamón del país o York o queso manchego · Jambon ou fromage · Ham or cheese

Llonganissa o xoriç ibèric 2,75 / 4,50 €
Embutido ibérico · Charcuterie ibérique · Iberian cold cuts

Planxat «Context» 3,90 €
amb pernil dolç o salat o sobrassada & formatge
Planchados de jamón york o del país o sobrasada & queso
Grillées au jambon d'york ou du pays et froamges
Warm sandwich with boiled or cured ham and cheese

