

Plates (Assortiments) 13,90€

Surtidos Assortiments Assortments

- **Embotits i formatges del país** Gf
Surtido de quesos y embutidos del país
Assortiment de fromages et charcuterie de la region
Assorted local cheeses and cold cuts
- **Embotits Ibèrics i de l'Empordà** Gf
Surtido de embutidos ibéricos y del Ampurdán
Assortiment de charcuterie ibèrique et de la region
Assorted Iberian and local cold cuts
- **Formatges curats, cremosos, tendres (6 tipus)** Gf V
Surtido de quesos
Assortiment de fromages / Assorted cheeses
- **Espatlla de pernil ibèric** Gf
Paletilla de jamón ibérico
Jambon ibèrique / Iberian cured ham
- **Pa de coca amb oli d'oliva i tomata *** 2,10€
Pan con tomate
Bread with tomato / Pain frotté à la tomate

*OPCIÓ SENSE GLUTEN / GLUTEN FREE OPTION

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 intolerància.

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.

Gluten free=Gf Vegetarian=V

Les nostres postres 3,90€

Postres · Desserts

- **Pastís del dia**
Pastel del día
Gâteaux du jour / Today's cake
- **Fruits secs amb copeta de moscatell** Gf
Frutos secos con copita de moscatel
Fruit secs au petite coupe de muscat
Dried fruits and nuts with small muscatel glass
- **Sorbet de mandarina**
Sorbete de mandarina
Sorbet de mandarine / Tangerine sorbet
- **Platet de formatge manxego**
Tapa de manchego / fromage manchego / manchego cheese
- **Tarta Tatin amb gelat de vainilla** 5,25€
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
- **Gelat de pal ametllat** 2,25€
Almendrado
Bonbon au chocolat aux amandes
Almond-chocolate ice pop

Context

Bistrot · Llibreria

“El plaer dels banquets no s’ha de mesurar per l’abundància de les viandes, sinó per la reunió d’amics i la conversa.”

Marc Tuli Ciceró (106-43 a.C.)

c/ Pou Rodó, 21 Girona

www.cafecontext.cat

972 486 390

<u>Tapes</u>	4,80€	<u>Racions</u>	8,50€	<u>Les nostres Amanides</u>	8,90€		
<u>Tapas</u>		<i>Raciones · Hors-d'oeuvre · Starters</i>		<i>Ensaladas · Salades · Salads</i>			
<ul style="list-style-type: none"> • Nachos & guacamole Gf V • Platet de formatge manxego Gf V <i>Tapa de manchego / fromage manchego / manchego cheese</i> • Platet d'embotits locals Gf <i>Tapa de embutidos locales</i> <i>Tapa charcuterie local / Tapa local cold cuts</i> • Hummus amb xips de verdures V <i>Hummus con chips de verduras para dipar</i> <i>Hummus aux chips de légumes</i> <i>Hummus with vegetable crisps</i> • Vichyssoise V • Truita de patata i ceba amb pa amb tomata Gf <i>Tortilla española y pan con tomate</i> <i>Omelette espagnole avec pain frotté à la tomate</i> <i>Spanish omelette with tomato bread</i> • Provolone amb tomata i "grissines" Gf V <i>Queso fundido con tomate y "grissines"</i> <i>Fromage fondu aux tomate aux gressins</i> <i>Fondant cheese with tomato & grissino</i> • Patates artesanes farcides (2 u.): V de carn rostida o de ceba i formatge de cabra <i>Patatas rellenas: de carne o de cebolla con queso de cabra</i> <i>Patatoes stuffed with meat or with onion & cheese</i> <i>Pommes de terre farcies: viande ou oignon & fromage chèvre</i> • Pebrots farcits de bacallà amb salsa romesco (2 u.) <i>Pimientos del piquillo rellenos de bacalao</i> <i>Poivrons farcis de morue aux romesco</i> <i>Cod-stuffed red Peppers with romesco</i> • Croquetes casolanes de rostit o de pernil de gla (4u.) <i>Croquetas caseras de asado o de jamón de bellota</i> <i>Croquettes de viande ou jambon ibérique</i> <i>Roast meat or Iberian ham croquettes</i> • Tapa Anxoves de l'Escala (5 u.) Gf <i>Anchoas de La Escala</i> <i>Anchois de L'Escala / Anchovies from L'Escala</i> 		<ul style="list-style-type: none"> • Carpaccio de carbassó, parmesà i tomata Gf V <i>Carpaccio de calabacín con parmesano y tomate</i> <i>Courgette-carpaccio avec fromage et tomates séchées</i> <i>Zucchini-carpaccio with cheese and sun-dried tomatoes</i> • Trio d'Hummus amb verduretes i bastonets de pa Gf V <i>Trio de Humus con tiras de hortalizas y palitos</i> <i>Trio d'hummus avec crudités et gressins / Hummus-trio with crudités and grissino</i> • Terrina de brandada de bacallà gratinada Gf <i>Cazuelita de brandada de bacalao</i> <i>Brandade de morue gratinée / Salt cod brandade au gratin</i> • Mini-hamburgueses (6 u.) amb formatge, pebrots i xips V <i>Mini-hamburguesas con queso, pimientos padrón y chips</i> <i>Mini-hamburger avec fromage, poivrons verts et chips</i> <i>Mini-hamburger with cheese, green peppers and crisps</i> • Lassanya de verdures gratinada V <i>Lasaña de verduras gratinada</i> <i>Lasagne aux légumes gratinée / Vegetable lasagna au gratin</i> • Risotto amb salsa de ceps V <i>Risotto con salsa de setas</i> <i>Risotto aux cèpes / Wild mushroom risotto</i> • Mi-cuit de fetge d'ànec amb bescuits i mermelada Gf <i>Foie gras de pato micuit con biscotes y mermelada</i> <i>Foie gras de canard micuit aux mini-biscottes et confiture</i> <i>Micuit duck foie gras with mini-toasts and jam</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • La de formatge de cabra amb mel, nous i pernil Gf <i>La de queso de cabra con miel, nueces y jamón crujiente</i> <i>Salade de fromage de chèvre aux miel, noix et jambon croustillant</i> <i>Goat cheese salad with honey, nuts and crunchy cured ham</i> • La tèbia de pollastre, pinya i mostassa-mel Gf <i>La de pollo especiado, piña y mostaza & miel</i> <i>Salade tiède au poulet avec ananas et sauce de moutarde et miel</i> <i>Spiced chicken salad, with pineapple and mustard-honey sauce</i> • La Vegana amb proteïna vegetal "heïra" Gf V <i>La vegana con proteína vegetal heura</i> <i>Salade végane aux protéine végétal</i> <i>Vegan salad with vegetable protein</i> • La de temporada a gust del xef V <i>La de temporada a gusto del chef</i> <i>Salade de la saison aux choix du chef</i> <i>Season salad to chef's taste</i> • La de tomata, ventresca i mozzarel·la Gf <i>La de tomate, ventresca de atún y mozzarella</i> <i>Salade de tomate, ventrèche de thon et mozzarella</i> <i>Tomato, tuna belly and mozzarella salad</i> 				
		Assortiment de tapes: 9,60€		<u>Plats Especials</u>	12,50€		
		Croquetes de rostit (2 u.), truita de patates, formatge manxego i mini-hamburgueses (2 u.) <i>Surtido de tapas: croquetas de asado, tortilla española, queso manchego y mini-hamburguesas</i>		<i>Platos Especiales / Plats spéciales</i>			
		Assortiment de tapes: croquettes de viande, omelette espagnole, fromage manchego et mini-hamburger <i>Assorted tapas: meat croquettes, Spanish omelette, Manchego cheese and mini-hamburger</i>		<ul style="list-style-type: none"> • Tàrtar de tonyina a la nostra manera Gf <i>Tartar de atún / Tartare de thon / Tuna tartare</i> • Tàrtar de llagostins Gf <i>Tartar de langostinos / Tartare de crevettes / Prawn tartare</i> • Anxoves de l'Escala sobre pa amb tomata (10 u.) V <i>Anchoas de la Escala sobre pan con tomate</i> <i>Anchois de l'Escala sur pain à la tomate</i> <i>Anchovies from L'Escala on tomato bread</i> • Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà Gf <i>Carpaccio de ternera con virutas de parmesano</i> <i>Carpaccio de veau aux coupeaux de parmesan</i> <i>Veal carpaccio with cheese shavings</i> • Carpaccio de salmó fumat amb llit de tomata Gf <i>Carpaccio de salmón ahumado con lecho de tomate</i> <i>Carpaccio de saumon fumé sur lit de tomate</i> <i>Smoked salmon carpaccio on tomato bed</i> 			
		<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="padding: 5px;">Gluten free=Gf</td> <td style="padding: 5px;">Vegetarian=V</td> </tr> </table>	Gluten free=Gf	Vegetarian=V			
Gluten free=Gf	Vegetarian=V						