

# MENÚ CAP DE SETMANA I FESTIU... MENÚ FIN DE SEMANA Y FESTIVO

## Primers... Primeros

**Fideuà de peix / Fideua de pescado**

**Pasta fresca amb beixamel de bolets / Pasta fresca con bechamel de setas**

**Ous al plat amb pernil, bolets i cansalada / Huevos al plato con jamón, setas y cansalada**

**Brandada de bacallà, alfàbrega i tomata / Brandada de bacalao, albahaca y tomate**

**Tallarines de carbassó al pesto, burrata, pinyons i tomata sec**

Tallarines de calabacín al pesto, burrata, piñones y tomate seco

**Porros confitats, formatge feta, piparra, pastanaga escabetxada i all negre**

Puerros confitados, queso feta, piparra, zanahoria escabechada y ajo negro

**Roast Pork a la sal amb mostasses i maduixes / Roast Pork a la sal con mostazas y fresas**

**Tartar de salmó amb algues i alvocat / Tartar de salmón con algas y aguacate**

**Crema de lleties, xistorra, morcilla i moniato / Crema de lentejas, chistorra, morcilla y boniato**

**Pop a la brasa, col kimchi, parmentier de patates i "migas" amb pebre vermell de la Vera (+2,00€)**

Pulpo a la brasa, col kimchi, Parmentier de patatas y "migas" con pimentón de la Vera (+2,00€)

## Segons... Segundos

**Magret d'ànec amb fruita cuita i caramelitzada amb mel**

Magret de pato con fruta cocinada y caramelizada con miel

**Arròs negre amb escopinyes i allioli de julivert / Arroz negro con berberechos y alioli de perejil**

**Suquet tradicional d'escrita amb patates / Suquet tradicional de raya con patatas**

**Galta de porc rostida amb parmentier de patata / Carrillera de cerdo con parmentier de patata**

**Arròs d'orella de porc amb verdures i bolets / Arroz de oreja de cerdo con verduras y setas**

**Vació d'Angus amb tximitxurri / Vacío de Angus con chimichurri**

**Costella de porc a baixa a temperatura amb castanyes**

Costilla de cerdo a baja temperatura con castañas

**Corvina a la planxa amb guarnició / Corvina a la plancha con guarnición**

**Peus de porc amb tartar de gamba blanca de Palamós / Pies de cerdo con tartar de gamba blanca de Palamós**

**Braó de xai amb albergínia i iogurt de curry (+3,00€) / Codillo de cordero con berenjena y yogurt de curry (+3,00€)**

**Lluç de palangre en salsa verda (+4,00€) / Merluza de palangre en salsa verde (+4,00€)**

**Tall d'Angus amb guarnició (+5,00€) / Corte de Angus con guarnición (+5,00€)**

**Peix del dia estil Baix Empordà (+7,00€) / Pescado del dia estilo Baix Empordà (7,00€)**

## Postres... Postres

**Croissant farcit de poma al forn i gelat de ratafia / Cruasán relleno de manzana al horno con helado de ratafia**

**Cheesecake amb fruits vermells / Cheesecake con frutos rojos**

**Pasta de full amb nata i maduixes / Hojaldre con nata y fresas**

**Gelat de coco, xocolata, vainilla, gerds, mango (a escollir)**

Helado de coco, chocolate, vainilla, frambuesa, mango (a escoger)

**Crema de moniato escalivat, gelat de nata i taronja / Crema de boniato asado, helado de nata y naranja**

**Carrot cake / Carrot cake**

**31,90€**

*Inclou: Pa, aigua, aperitius i IVA*

*Begudes i cafè a part*

*Incluye: Pan, agua, aperitivos e IVA*

*Bebidas y café a parte*