
MENÚ

ENTRANTS PER ESCOLLIR

Amanida de favetes amb pernil d'ànec i oli de tòfona
Escalivada a la flama amb formatge farcell i vinagreta de vermut - Vegetarià 🌱
Musclos de roca al vapor
Calamars a la romana
Botifarra dolça amb compota de poma

SEGONS PER ESCOLLIR

Arròs de mar i muntanya
Costelló de vedella amb cremós de patata i verduretes
Costelles de xai a la brasa
Corball a la planxa amb verduretes de temporada
Cruet de peix
Rostit de seitan - Vegà 🌱

POSTRES PER ESCOLLIR

Pastís del dia
Torrada de Santa Teresa amb sucremel
Menjar blanc amb carquinyolis de festuc
Postres de música - Vegà 🌱
Gelats

INCLOU

Servei de pa, aigua i una copa de vi
Vella Lola Negra o vi Segadors Blanc de D.O. Empordà

Preu: 33 €

MENÚ

ENTRANTES PARA ELEGIR

- Ensalada de habitas con jamón de pato y aceite de trufa
- Escalivada con queso farcell y vinagreta de vermut - Vegetariano 🌱
- Mejillones de roca al vapor
- Calamares a la romana
- Butifarra dulce con compota de manzana

SEGUNDOS PARA ELEGIR

- Arroz de mar y montaña
- Costilla de ternera con puré de patatas y verduras
- Costillas de cordero a la brasa
- Corvina a la plancha con verduritas de temporada
- "Cruet de Peix" (Guiso de pescado)
- Guiso de seitán - Vegano 🌱

POSTRES PARA ELEGIR

- Pastel del día
- Torrijas con miel
- "Menjar blanc" con carquiñoles de pistacho
- Postres de músico y vino dulce - Vegano 🌱
- Helados

INCLUYE

- Servicio de pan, agua y una copa de vino
- Vella Lola Negro o vino Segadors Blanc de D.O. Empordà

Precio: 33 €

MENU

STARTERS TO CHOOSE FROM

Salad of beans with duck ham and truffle oil
Grilled “Escalivada” vegetables with cloth-wrapped cheese and a
vermouth vinaigrette - Vegetarian 🌱
Steamed rock mussels
Fried calamari
Split sweet “Botifarra” sausage with apple

MAIN DISHES TO CHOOSE FROM

‘Surf and Turf’ rice
Rib of beef with creamy potato and vegetables
Barbecued lamb chops
Grilled brown meagre with seasonable vegetables
“Cruet de Peix”
Roast seitan - Vegan 🌱

DESSERTS TO CHOOSE FROM

Cake of the day
Santa Teresa french toast with sugar honey
Blancmange with pistachio ‘carquinyolis’ biscuits
“Postres de música” (mixed dried fruit and nuts) with dessert wine - Vegan 🌱
Ice creams

INCLUDES

Bread, water and a glass of red
Vella Lola wine or white Segadors wine from D.O. Empordà

Price: 33 €

MENU

ENTRÉE AU CHOIX

Salade de petites fèves aux jambon de canard et huile de truffe
Escalivada [salade de légumes grillés à la flamme] au fromage de farcell et
vinaigrette au vermouth - Végétarien 🌱
Moules de roche cuites à la vapeur
Calamars à la romaine
Saucisse douce défaite et pomme

SECOND PLAT AU CHOIX

Riz «mer et montagne»
Travers de veau au crémeux de pommes de terre et petits légumes
Côtelettes d'agneau grillées
Ombrine à la plancha aux petits légumes
Cruet de poisson
Rôti de seitan - Végétalien 🌱

DESSERT AU CHOIX

Gâteau
Toast de Santa Teresa au sucre et au miel
Blanc-manger aux croquignoles aux pistaches
Fruits à coque et vin doux - Végétalien 🌱
Glaces

COMPRIS

Pain, eau and a glass of red et 1 coupe de vin Segadors blanc ou Vella Lola rouge

Prix: 33 €