



Menú de grups nº1

ENTRANTS PER A COMPARTIR

Amanida de la casa
Embotits de la regió amb pa amb tomata
(Bull blanc, pernil, xoriç i llangonissa)
Torrades amb tomata i seitons de l'Escala
Torrada amb carpaccio de vedella i parmesà
Croquetes de pollastre

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Calamars a la planxa
Botifarra a la brasa amb mongetes i patates
Galtes de porc rostides al forn (2 Unitats)
Civet de senglar al vi negre de l'Empordà
Entrecot de vedella a la brasa
Peuada (peu, orella i morro de porc) guisada amb ceps
"Plat de l'àvia Lola, des de 1971"

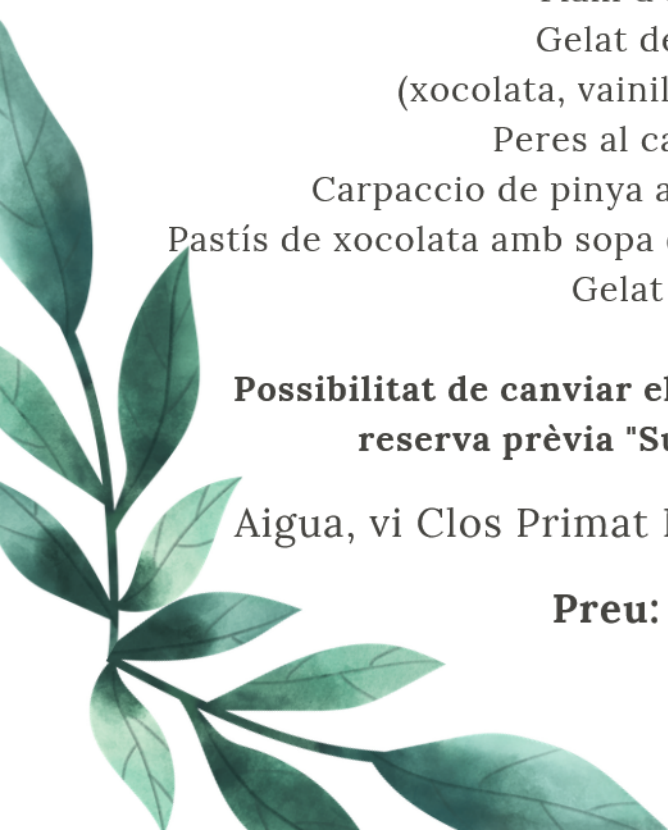
POSTRES A ESCOLLIR

Crema catalana casolana
Flam d'ou fet a casa amb nata
Gelats de dues boles a escollir
(xocolata, vainilla, xixona, canyella o llimona)
Peres al cafè amb gelat de canyella
Carpaccio de pinya amb gelat de iogurt i fruits vermells
Pastís de xocolata amb sopa de xocolata blanca i gelat de fruits vermells
Gelat de ratafia amb nous

**Possibilitat de canviar els postres per pastís de celebració amb
reserva prèvia "Suplement de 2,50€ per persona"**

Aigua, vi Clos Primat Blanc, Rosat o Negre i cafè inclòs

Preu: 34,50€ IVA inclòs



Menú de grups nº2



ENTRANTS PER A COMPARTIR

Embotits de la regió amb pa amb tomata
(Bull blanc, pernil, llom, xoriç i llangonissa)
Torradeta amb anxova de l'Escalà
Torradeta amb carpaccio de vedella amb parmesà
Croquetes de bolets
Calamars a l'andalusa

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Calamars a la planxa
Rapet a la planxa
Entrecot a la brasa o amb salsa a escollir
(rocafort, bolets o 5 pebres)
Civet de senglar al vi negre de l'Empordà
Magret d'ànec amb salsa de prunes al Oporto
Melós de vedella de Girona amb bolets
Peuada (Peu, orella i morro de porc) guisat amb ceps
"Plat de l'àvia Lola, des de 1971"
Estatlla de xai rostida al forn

POSTRES A ESCOLLIR

Crema catalana casolana
Tarta taten feta a casa amb gelat de vainilla
Flam d'ou fet a casa amb nata
Gelat de dues boles a escollir (xocolata, vainilla, xixona, canyella o llimona)
Peres al cafè amb gelat de canyella
Carpaccio de pinya amb gelat de iogurt i fruits vermells
Pastís de xocolata amb sopa de xocolata blanca i gelat de fruits vermells
Gelat de ratafia amb nous

**Possibilitat de canviar els postres per pastís de celebració
amb reserva prèvia "Suplement de 2,50€ per persona"**

Aigua, vi Rigau Ros D.O Empordà, Copa de
cava Oliveda brut i cafè inclòs

Preu: 39,50 € IVA inclòs



Menú de grups nº3

ENTRANTS PER A COMPARTIR

Assortit de torradetes amb:

Espatlla ibèrica, anxova de l'Escalà i foie mi-cuit fet a casa amb codony

Carpaccio de vedella de Girona amb parmesà

Croquetes de bolets

Calamars a l'andalusa

Cargols a la cassola

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Calamars a la planxa

Rapet a la planxa o al vi blanc

Melós de vedella amb bolets

Entrecot a la brasa o amb salsa a escollir
(salsa rocafort, salsa de bolets o salsa 5 pebres)

Civet de senglar al vi negre de l'Empordà

Magret d'ànec amb salsa de prunes al Oporto

Espatlla de xai rostida al forn

Peuada (Peu, orella i morro de porc) guisada amb ceps

"Plat de làvia Lola, des de 1971"

POSTRES A ESCOLLIR

Crema catalana casolana

Tarta taten feta a casa amb gelat de vainilla

Flam d'ou fet a casa amb nata

Gelat de dues boles a escollir (xocolata, vainilla, xixona, canyella o llimona)

Peres al cafè amb gelat de canyella

Carpaccio de pinya amb gelat de iogurt i fruits vermells

Pastís de xocolata amb sopa de xocolata blanca i gelat de fruits vermells

Gelat de ratafia amb nous

**Possibilitat de canviar els postres per pastís de celebració
amb reserva prèvia "Suplement de 2,50€ per persona"**

Aigua, vi Rigau Ros Negre Criança, Blanc Garoina Chardonnay i
Rosat Ullones, Copa de cava Oliveda brut i cafè inclòs

Preu: 46 € IVA inclòs



Menú de grupos nº 1

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensalada de la casa
Embutidos de la región con pan con tomate
(Butifarra blanca, jamón, chorizo y salsichon)
Tostaditas con tomate y boquerones de la Escala
Tostadita con carpaccio de ternera y parmesano
Croquetas de pollo

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Calamares a la plancha
Butifarra a la brasa con judías y patatas
Carrilleras de cerdo asadas al horno (2 Unidades)
Civet de jabalí al vino tinto del Empordà
Entrecot de ternera a la brasa
Peuada (Pies, oreja y morro de cerdo) guisada con boletus
"Plato de la abuela Lola, desde 1971"

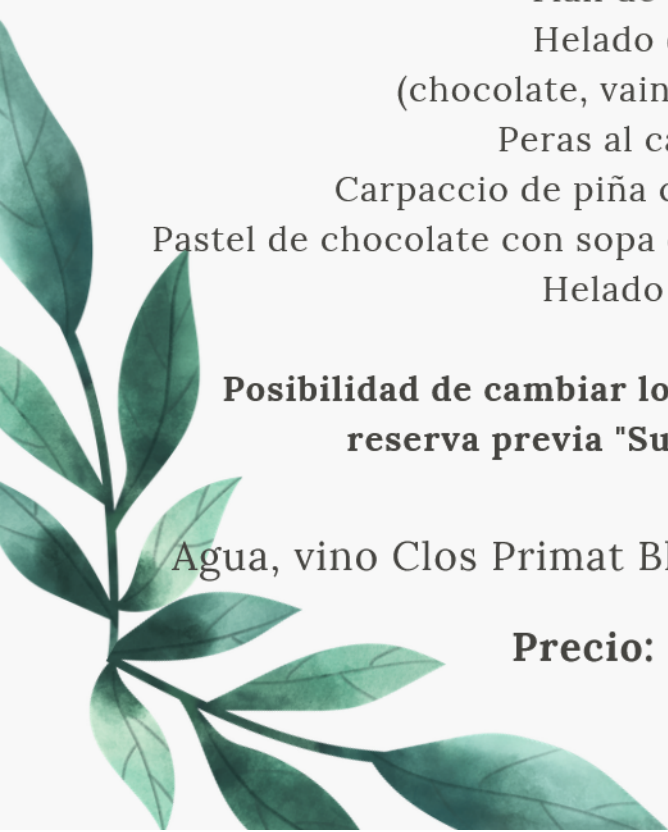
POSTRES A ESCOGER

Crema catalana casera
Flan de huevo casero con nata
Helado de dos bolas a escoger
(chocolate, vainilla, jijona, canela o limonada)
Peras al café con helado de canela
Carpaccio de piña con helado de yogur y frutos rojos
Pastel de chocolate con sopa de chocolate blanco y helado de frutos rojos
Helado de ratafia con nueces

**Posibilidad de cambiar los postres por pastel de celebración con
reserva previa "Suplemento de 2,50€ por persona"**

Agua, vino Clos Primat Blanco, Rosado o Negro y café incluido

Precio: 34,50€ IVA incluido



Menú de grupos nº2



ENTRANTES PARA COMPARTIR

Embutidos de la región con pan con tomate
(Butifarra blanca, jamón, chorizo y salsichon)
Tostadita con tomate y anchoa de la Escala
Tostadita con carpaccio de ternera y parmesano
Croquetas de setas
Calamares a la andaluza

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Calamares a la plancha
Rape a la planxa
Entrecot a la brasa o con salsa a escoger
(roquefort, setas o 5 pimientos)
Civet de jabalí al vino tinto del Empordà
Magret de pato con salsa ciruelas al Oporto
Meloso de ternera de Girona con setas
Peuada (Pie, oreja y morro de cerdo) guisado con boletus
"Plato de la abuela Lola, desde 1971"
Paletilla de cordero asada al horno

POSTRES A ESCOGER

Crema catalana casera
Tarta taten casera con helado de vainilla
Flan de huevo casero con nata
Helado de dos bolas a escoger
(chocolate, vainilla, turrón, canela o limonada)
Peras al café con helado de canela
Carpaccio de piña con helado de yogur y frutos rojos
Pastel de chocolate con sopa de chocolate blanco y helado de frutos rojos
Helado de ratafia con nueces

**Posibilidad de cambiar los postres por pastel de celebración
con reserva previa "Suplemento de 2,50€ por persona"**

Agua, vino Rigau Ros D.O Empordà, Copa de
cava Oliveda brut y café incluido

Precio: 39,50 € IVA incluido



Menú de grupos nº 3

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Surtido de tostadas con:

Paletilla ibérica, anchoa de la Escala y foie mi-cuit casero con membrillo

Carpaccio de ternera de Girona con parmesano

Croquetas de setas

Calamares a la andaluza

Caracoles a la cazuela

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Calamares a la plancha

Rape a la plancha o al vino blanco

Meloso de ternera con setas

Entrecot a la brasa o con salsa a escoger
(salsa roquefort, salsa de setas o salsa 5 pimientos)

Civet de jabalí al vino tinto del Empordà

Magret de pato con salsa de ciruelas al Oporto

Espalda de cordero al horno

Peuada (Pie, oreja y morro de cerdo) guisado con boletus

"Plato de la abuela Lola, desde 1971"

POSTRES A ESCOGER

Crema catalana casera

Tarta taten casera con helado de vainilla

Flan de huevo casero con nata

Helado de dos bolas a escoger (chocolate, vainilla, turrón, canela o limón)

Peras al café con helado de canela

Carpaccio de piña con helado de yogur y frutos rojos

Pastel de chocolate con sopa de chocolate blanco y helado de frutos rojos

Helado de ratafia con nueces

**Posibilidad de cambiar los postres por pastel de celebración
con reserva previa "Suplemento de 2,50€ por persona"**

Agua, vino Rigau Ros tinto Crianza, Blanco Garoina Chardonnay y
Rosado Ullones, Copa de cava Oliveda brut y café incluido

Precio: 46 € IVA incluido

Menu de groupe n° 1

PICA PICA ENTRÉES À PARTAGER

Salade de la maison
Charcuterie de la région et pain grillé à la tomate
(Boudin blanc, jambon, chorizo et salsichon)
Toasts à la tomate et avec "boqueron" de l'Escala
Toast au carpaccio of boeuf et parmesan
Croquettes de poulet

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Calmars grillés
Saucisse grillée avec haricots et frites
Joues de porc au four (2 unités)
Civet de sanglier au vin rouge del Empordà
Entrecôte de veau grillé
"Peuada" (pied, oreille et museau de porc avec ceps)
"Depuis 1971"

DESSERTS AU CHOIX

Crème catalane fait maison
Flam aux oeufs fait maison
Glace au choix "deux boules"
(chocolat, vanille, nougat, cannelle ou citron)
Poires au café avec glace à la cannelle
Carpaccio d'ananas avec glace au yaourt et fruits rouges
Gâteaux au chocolat avec soupe au chocolat blanc et glace aux fruits
rouges
Glace à la ratafia avec noix

Possibilité de changer les desserts pour un gâteau de fête sur
réservation "Supplément de 2,50€ par personne"

Eau, vin Clos Primat Blanc, Rosé ou Rouge et café comprise

Prix: 34,50€ TVA comprise

Menu de groupe n°2



PICA PICA ENTRÉES À PARTAGER

Charcuterie de la région et pain grillé à la tomate
(Boudin blanc, jambon, chorizo et salsichon)
Toasts à la tomate avec anchois de l'Escala
Toast au carpaccio de boeuf et parmesan
Croquettes de champignons
Calmars à l'andalouse

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Calmars grillés
Lotte grillé
Entrecôte de veau de grillé ou avec sauce au choix
(roquefort, champignons ou 5 poivres)
Civet de sanglier au vin rouge del Empordà
Magret de canard avec sauce aux prunes et Porto
Joue de veau de Girona aux champignons
"Peuada" (pied, oreille et museau de porc avec ceps)
"Depuis 1971"
Épaule d'agneau au four

DESSERTS AU CHOIX

Crème catalane fait maison
Tarte taten avec glace vanille
Flam aux oeufs fait maison
Glace au choix "deux boules"
(chocolat, vainille, nougat, cannelle ou citron)
Poires au café avec glace à la cannelle
Carpaccio d'ananas avec glace au yaourt et fruits rouges
Gâteaux au chocolat avec soupe au chocolat blanc et glace aux fruits rouges
Glace à la ratafia avec noix

Possibilité de changer les desserts pour un gâteau de fête
sur réservation "Supplément de 2,50€ par personne"

Eau, vin Rigau Ros D.O Empordà, coupe de cava
Oliveda brut et café comprise

Prix: 39,50 € TVA comprise



Menu de groupe n° 3

PICA PICA ENTRÉES À PARTAGER

Assortiment de toasts avec :

Épaule ibérique, anchois de l'Escala et foie mi-cuit fait maison

Carpaccio de boeuf de Girona au parmesan

Croquettes de champignons

Calmars à l'andalouse

Escargots à la casserole

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Calmars grillés

Lotte grillée ou lotte au vin blanc

Joue de veau aux champignons

Entrecôte de veau grillée ou avec sauce au choix

(roquefort, champignons ou 5 poivres)

Civet de sanglier au vin rouge del Empordà

Magret de canard avec sauce aux prunes et Porto

Épaule d'agneau au four

"Peuada" (pied, oreille et museau de porc avec ceps)

"Depuis 1971"

DESSERTS AU CHOIX

Crème catalane fait maison

Tarte taten avec glace vanille

Flam aux oeufs fait maison

Glace au choix "deux boules" (chocolat, vanille, nougat, cannelle ou citron)

Poires au café avec glace à la cannelle

Carpaccio d'ananas avec glace au yaourt et fruits rouges

Gâteaux au chocolat avec soupe au chocolat blanc et glace aux fruits rouges

Glace à la ratafia avec noix

**Possibilité de changer les desserts pour un gâteau de fête
sur réservation "Supplément de 2,50€ par personne"**

Eau, vin Rigau Ros Rouge Criança, Blanc Garoina Chardonnay et
Rosé Ullones, coupe de cava Oliveda brut et café comprise

Prix: 46 € TVA comprise



Group menu nº 1

STARTERS TO SHARE

Mixed salad
Assorted sausages and cuts with tomato bread
(White bull, ham, chorizo and salsichon)
Toast and tomato with anchovies in vinegar from l'Escala
Toast and veal carpaccio with parmesan cheese
Chicken croquettes

MAIN COURSE TO CHOOSE

Grilled squids
Grilled sausage with beans and fries
Baked pork cheeks (2 Units)
Stewed wild boar civet with red wine from l'Empordà
Grilled veal entrecote from Girona
"Peuada" Pig trotters, snout & ears with mushrooms
"Grandma Lola's plate, since 1971"

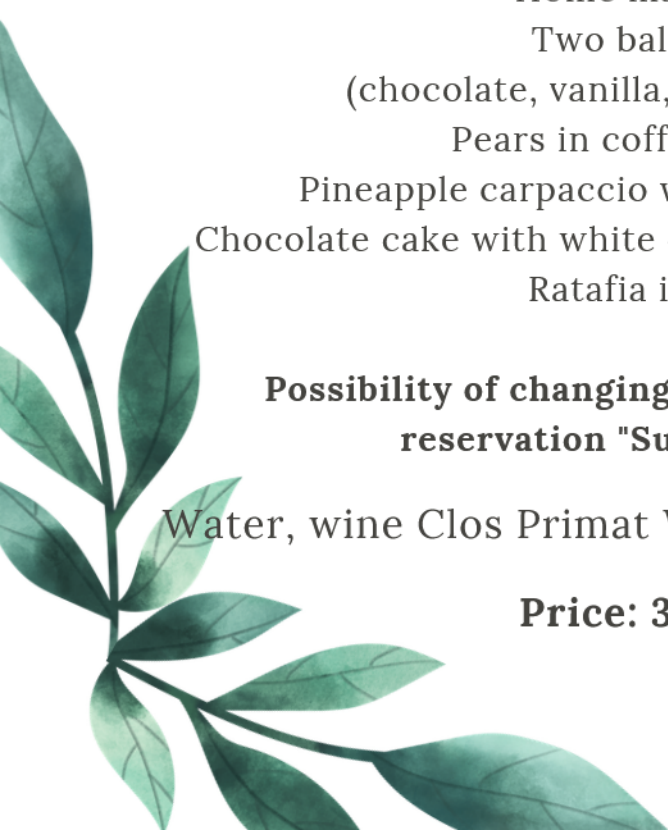
DESSERTS TO CHOOSE

Home made Catalan cream
Home made egg flan with cream
Two balls Ice cream to choose
(chocolate, vanilla, jijona, cinnamon and lemonade)
Pears in coffe with cinnamon ice cream
Pineapple carpaccio with yogurt ice cream and red fruits
Chocolate cake with white chocolate soup and strawberry ice-cream
Ratafia ice cream with walnuts

**Possibility of changing desserts for a celebratory cake with
reservation "Supplement of 2.50 per person"**

Water, wine Clos Primat White, Rose or Red and coffee include

Price: 34,50€ IVA included



Group menu nº 2



STARTERS TO SHARE

Assorted sausages and cuts with tomato bread
(White bull, ham, chorizo and salsichon)
Toast with anchovies from la Escala
Toast and veal carpaccio with parmesan cheese
Mushrooms croquettes
Squids Andalusian style

MAIN COURSE TO CHOOSE

Grilled squids
Grilled monkfish
Grilled veal entrecote or sause to choose
(rocafort, mushrooms or 5 peppers)
Stewed wild boar civet with red wine from l'Empordà
Duck magret with prune sauce
Roasted veal cheek with mushrooms
"Peuada" Pig trotters, snout & ears with mushrooms
"Grandma Lola's plate, since 1971"
Roasted lamb shoulder

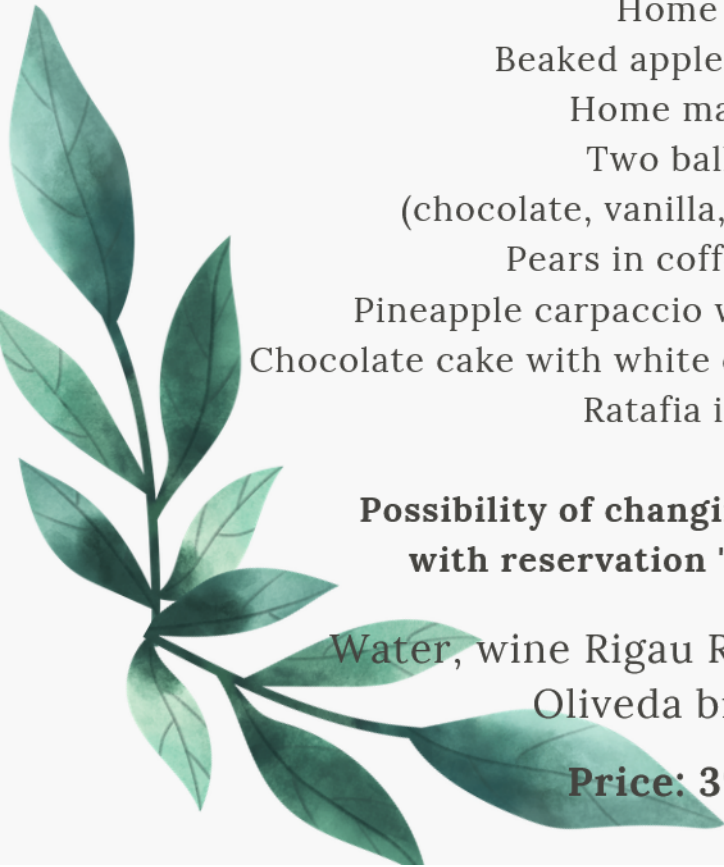
DESSERTS TO CHOOSE

Home made Catalan cream
Beaked apple cake with vanilla ice cream
Home made egg flan with cream
Two balls Ice cream to choose
(chocolate, vanilla, jijona, cinnamon and lemonade)
Pears in coffe with cinnamon ice cream
Pineapple carpaccio with yogurt ice cream and red fruits
Chocolate cake with white chocolate soup and strawberry ice-cream
Ratafia ice cream with walnuts

**Possibility of changing desserts for a celebratory cake
with reservation "Supplement of 2.50 per person"**

Water, wine Rigau Ros D.O Empordà, a glass of cava
Oliveda brut and coffe included

Price: 39,50 € IVA included





Group menu nº 3

STARTERS TO SHARE

Assortment of toasts with:

Iberian ham, L'escala anchovies and house foie gras (mi-cuit) with quince

Veal carpaccio with parmesan cheese

Home-made roasted meat croquettes

Squids Andalusian style

Snails casserole

MAIN COURSE TO CHOOSE

Grilled squids

Grilled monkfish or with white wine sauce

Roasted veal cheek with mushrooms

Grilled veal entrecote or with sauce to choose

(roquefort, mushrooms or 5 peppers)

Stewed wild boar civet with red wine from l'Empordà

Duck magret with prune sauce

Roasted lamb shoulder

"Peuada" Pig trotters, snout & ears with mushrooms

"Grandma Lola's plate, since 1971"

DESSERTS TO CHOOSE

Home made Catalan cream

Baked apple cake with vanilla ice cream

Home made egg flan with cream

Two scoops Ice cream to choose

(chocolate, vanilla, nougat, cinnamon and lemon)

Pears in coffe with cinnamon ice cream

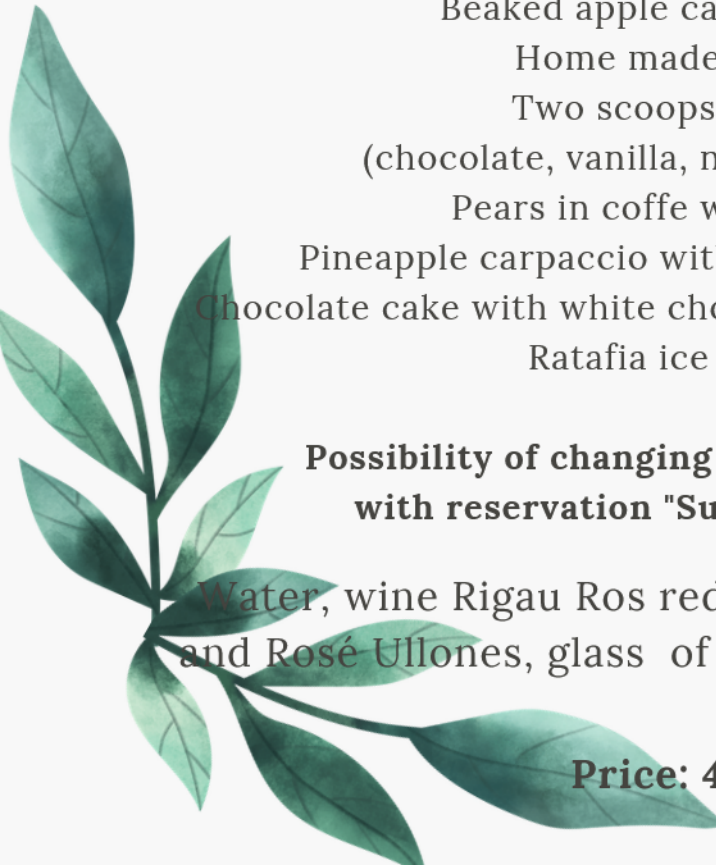
Pineapple carpaccio with yogurt ice cream and red fruits

Chocolate cake with white chocolate soup and strawberry ice-cream

Ratafia ice cream with walnuts

**Possibility of changing desserts for a celebratory cake
with reservation "Supplement of 2.50 per person"**

Water, wine Rigau Ros red Criança, White Garoina Chardonnay
and Rosé Ullones, glass of cava Oliveda brut and coffee included



Price: 46 € IVA included