



Menú del bolet i la castanya

Pica – Pica

Xarrup de crema de ceps

Croqueta casolana de ceps

Castanya confitada amb reducció de garnatxa de l'Empordà

Carpaccio de magret i foie d'ànec amb mermelada de poma i castanyes

Bolets de temporada saltejats amb botifarra de perol

Plat principal a escollir

Rapet a la planxa o amb salsa al vi blanc

Calamars a la planxa

Civet de senglar amb salsa al vi negre de l'Empordà

Magret d'ànec amb salsa de prunes al Oporto

Peus de porc “sense feina” farcits de botifarra de perol

Melós de vedella de Girona guisada amb bolets

Entrecot de vedella de Girona a la brasa o amb salsa de bolets

Espatlla de xai rostida al forn

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

Postres a escollir

Pastis casolà de castanyes amb xocolata calenta

Gelat de castanyes amb licor de ratafia de l'Empordà

Tarta taten feta a casa amb gelat de vainilla

Peres al cafe amb gelat de canyella

Carpaccio de pinya amb coulis de maduixa i gelat de iogurt

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

AIGUA I PA INCLOSOS

Preu: 39,00€ per persona / IVA inclòs

Aquest menú només es servirà per a taula completa





Menú de las setas y las castañas

Pica – Pica

Chupito de crema de boletus

Croqueta casera de boletus

Castaña confitada con reducción de garnacha de l'Empordà

Carpaccio de magret y foie de pato con mermelada de manzana y castañas

Setas de temporada salteadas con botifarra de perol

Plato principal a escoger

Rape a la plancha o al vino blanco

Calamares a la plancha

Civet de jabalí con salsa al vino tinto del Empordà

Magret de pato con salsa de ciruelas al Oporto

Meloso de ternera guisada con salsa de setas

Pies de cerdo “sin trabajo” rellenos de butifarra de perol

Entrecot de ternera a la brasa o con salsa de setas

Espalda de cordero al horno

Peuada (pie, oreja y morro de cerdo) guisada con boletus

Postres a escoger

Pastel casera de castañas con chocolate caliente

Helado de castañas con licor de ratafia del Empordà

Tarta taten hecha en casa con helado de vainilla

Peras al cafe con helado de canela

Carpaccio de piña natural con coulis de fresa y helado de iogurt

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

AIGUA I PAN INCLUIDOS

Precio: 39,00€ por persona / IVA incluido

Este menú solo se servirá por mesa completa





Menu de Champignons et la Châtaigne

Pica – Pica

Xupito de crème aux ceps

Croquette faite maison aux champignons

Châtaigne confité à la réduction de Grenache del Empordà

Carpaccio de magret et foie de canard avec confiture de pomme et châtaigne

Champignons de saison sautés avec saucisse

Plat principal à choisir

Lotte grillée ou au vin blanc

Calmars grillés

Civet de sanglier avec sauce au vin rouge de l'Empordà

Magret de canard avec sauce aux prunes et Porto

Joue de veau de Girona aux champignons

Entrecot de veau de Girona grillé ou avec sauce au champignons

Pied de porc désossé farcie de saucisse de perol

Épaule d'agneau au four

Peuada (Pied, oreille et museau de porc en sauce) avec ceps

Dessert à choisir

Gâteau aux châtaigne avec chocolat chaud

Glace au châtaigne et liqueur de ratafia del Empordà

Tarte tatin fait maison avec glace à la vanille

Poires au café avec glace à la cannelle

Carpaccio d'ananas aux coulis de fraises et glace au yaourt

Gâteau aux chocolate avec soupe au chocolat blanc et
glace aux fruits rouges

EAU ET PAIN COMPRIS

Prix: 39,00€ par personne / TVA comprise

Ce menu ne sera servi que pour table complet





Mushrooms and chestnut menu

Starters to share

Mushrooms cream soup

Home-made mushrooms croquettes

Candied chestnut with Grenache del Empordà

Duck magret carpaccio with foie with apple and chestnut jam

Sauteed seasonal mushrooms with sausage

Main course to choose

Grilled monkfish or with white wine sauce

Grilled squids

Stewed wild boar civet with red wine sauce from Empordà

Duck magret with prune and Porto sauce

Roasted veal cheek with mushrooms

Grilled veal entrecote or with mushrooms sauce

Pig's trotters stuffed with perol sausage

Roasted lamb shoulder

Pig trotters, snout and ears with mushrooms

Desserts to choose

Chestnut cake with hot chocolate

Chestnuts ice-cream with Ratafia liqueur

Baked apple cake with vainilla ice-cream

Pears in coffee with cinamon ice-cream

Pineapple carpaccio with yogurt ice-cream with red berries

Chocolate cake with white chocolate soup
and rasberry ice-cream

WATER AND BREAD INCLUDED

Price: 39,00€ per persone / VAT included

Only for complete tables

