



Menú per a compartir

Pica - Pica

Xarrup de crema de ceps
Torradeta amb tomata i anxova de l'Escala
Croqueta casolana de rostit
Carpaccio de magret i foie d'ànec
Carxofes a la brasa amb espatlla ibèrica

Plat principal a escollir

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

Postres a escollir

Tarta taten feta a casa amb gelat de vainilla
Pastís de xocolata amb sopa de xocolata blanca i gelat de fruits vermells
Carpaccio de pinya amb coulis de maduixa i gelat de iogurt
Les nostres peres al cafè amb gelat de canyella
Gelat de ratafia amb nous
Sorbet de menta amb xocolata calenta
AIGUA I PA INCLOSOS

Preu: 39,90€ per persona / IVA inclòs

Aquest menú només es servirà per a taula completa





Menú para compartir

Pica - Pica

Chupito de crema de boletus
Tostadita con tomate y anchoa de L'Escala
Croqueta casera de carne asada
Carpaccio de magret y foie de pato
Alcachofas a la brasa con paletilla ibérica

Plato principal a escoger

Calamares a la plancha
Rape a la plancha o al vino blanco
Civet de jabalí al vino tinto del Empordà
Peuada (Manita, oreja y morro de cerdo) guisada con boletus
"Plato de la abuela Lola, des de 1971"
Entrecot de ternera a la brasa o con salsa a escoger
(Roquefort, setas o 5 pimientos)
Melóso de ternera de Girona con setas
Magret de pato con salsa de ciruelas al Oporto
Paletilla de cordero asada al horno
Pies de cerdo guisados con caracoles

Postres a escoger

Tarta taten casera con helado de vainilla
Pastel de chocolate con sopa de chocolate blanco y helado de frutos rojos
Carpaccio de piña con coulis de fresa y helado de yogurt
Nuestras peras al café con helado de canela
Helado de ratafia con nueces
Sorbete de menta con chocolate caliente

AGUA Y PAN INCLUIDOS

Precio: 39,90€ por persona / IVA incluido

Este menú solo se servirá para mesa completa





Menú à partager

Pica – Pica

Xupito de crème aux ceps
Anchois de l'Escala avec toast à la tomate
Croquette faite maison a la viande rôtie
Carpaccio de magret et foie de canard
Artichauts grillés avec épaule ibérique

Plat principal à choisir

Calmars grillés
Lotte grillée ou lotte au vin blanc
Civet de sanglier au vin rouge del Empordà
“Peuada”(pied, oreille et museau de porc en sauce)avec ceps
Entrecôt de veau de Girona grillé ou avec sauce au choix
(Roquefort, champignons ou 5 poivres)
Joues de veau de Girona aux champignons
Magret de canard avec sauce aux prunes et Porto
Épaule d'agneau au four
Pieds de porc avec escargots

Dessert à choisir

Tarte tatin fait maison avec glace à la vanille
Gâteau au chocolat avec soupe au chocolat blanc et glace aux fruits rouges
Carpaccio d'ananas aux coulis de fraises et glace au yaourt
Poires au café avec glace à la cannelle
Glace à la ratafia avec des noix
Glace à la menthe avec chocolat choud

EAU ET PAIN COMPRIS

Prix: 39,90€ par persone / TVA comprise

Ce menu ne sera servi que pour table complet





Tasting menu

Starters to share

Mushrooms cream soup
Anchovies with toast and tomato
Home-made roasted meat croquettes
Duck magret carpaccio with foie
Grill artichokes with iberian ham

Main course to choose

Grilled squids
Grilled monkfish or with white wine sauce
Stewed wild boar civet with red wine from l'Empordà
Pig trotters, snout & ears with mushrooms
Grilled veal entrecot with sauce at choice
(Roquefort, mushrooms or 5 peppers)
Roasted veal cheek with mushrooms
Duck magret with prune sauce
Roasted lamb shoulder
Pig trotters with snails

Desserts to choose

Baked apple cake with vanilla ice-cream
Chocolate cake with white chocolate soup and strawberry ice-cream
Pineapple carpaccio with yogurt ice-cream with red berries
Pears in coffee with cinamon ice-cream
Ratafia ice cream with nuts
Mint sorbet with hot chocolate

WATER AND BREAD INCLUDED

Price: 39,90€ per persone / VAT included

Only for complete tables

