

# 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)  
Torradetes amb tomata i seitons de l'Escala  
Torradeta amb carpaccio de vedella i parmesà  
Croquetes de pollastre

## SEGON PLAT A ESCOLLIR

Calamars a la planxa  
Llobarro a la planxa o al vi blanc  
Botifarra a la brasa amb mongetes i patates  
Galtes de porc rostides al forn (2 Unitats)  
Entrecot de vedella a la brasa  
Peus de porc guisats amb gambes

## 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  
Gelats 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 o al vi blanc  
Entrecot a la brasa o amb salsa a escollir  
(rocafort, bolets o 5 pebres)  
Magret d'ànec amb salsa de prunes al Oporto  
Melós de vedella de Girona amb bolets  
Peus de porc guisats amb gambes

## 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 café inclòs

**Preu: 39,50 € IVA inclòs**

# Menú de grups nº3

## ENTRANTS PER A COMPARTIR

Assortit de torradetes amb:  
Estatlla 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)  
Magret d'ànec amb salsa de prunes al Oporto  
Estatlla de xai rostida al forn  
Peus de porc guisats amb gambes

## 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  
Lubina a la plancha o al vino blanco  
Butifarra a la brasa con judías y patatas  
Carrilleras de cerdo asadas al horno (2 Unidades)  
Entrecot de ternera a la brasa  
Pies de cerdo guisados con gamba

## 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 plancha o al vino blanco  
Entrecot a la brasa o con salsa a escoger  
(roquefort, setas o 5 pimientos)  
Magret de pato con salsa ciruelas al Oporto  
Meloso de ternera de Girona con setas  
Pies de cerdo guisados con gamba

## 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)  
Magret de pato con salsa de ciruelas al Oporto  
Espalda de cordero al horno  
Pies de cerdo guisados con gamba

## 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  
Bar grillé ou avec sauce au vin blanc  
Saucisse grillée avec haricots et frites  
Joues de porc au four (2 unités)  
Entrecôte de veau grillé  
Pied de porc en sauce avec crevettes

## 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 ou vin blanc  
Entrecôte de veau de grillé ou avec sauce au choix  
(roquefort, champignons ou 5 poivres)  
Magret de canard avec sauce aux prunes et Porto  
Joue de veau de Girona aux champignons  
Pied de porc en sauce avec crevettes

## 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)  
Magret de canard avec sauce aux prunes et Porto  
Épaule d'agneau au four  
Pied de porc en sauce avec crevettes

## 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 n° 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 sea bass or white wine sauce  
Grilled sausage with beans and fries  
Baked pork cheeks (2 Units)  
Grilled veal entrecote from Girona  
Stewed pig's trotters with prawns

## 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 n° 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 or with white wine sauce  
Grilled veal entrecote or sause to choose  
(rocafort, mushrooms or 5 peppers)  
Duck magret with prune sauce  
Roasted veal cheek with mushrooms  
Stewed pig's trotters with prawns

## 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)  
Duck magret with prune sauce  
Roasted lamb shoulder  
Stewed pig's trotters with prawns

## DESSERTS TO CHOOSE

Home made Catalan cream  
Beaked 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**