



Menú per a compartir

Pica - Pica

Xarrup de sopa freda de meló a la menta amb pernil

Torradeta amb tomata i anxova de l'Escala

Croqueta casolana de rostit

Carpaccio de magret i foie d'ànec

Carbassons farcits de carn amb salsa roquefort

Plat principal a escollir

Calamars a la planxa

Rapet a la planxa o al vi blanc

Sèpia amb mandonguilles

Peus de porc "sense feina" farcits de botifarra de perol

Melós de vedella de Girona amb bolets

Magret d'ànec amb salsa de prunes al Oporto

Espatlla de xai rostida al forn

Entrecot de vedella a la brasa o amb salsa a escollir

(Bolets o 5 pebres)

Postres a escollir

Tarta taten feta a casa amb gelat de vainilla

Pastís de xocolates amb sopa de xocolata blanca

i gelat de fruits vermells

Les nostres peres al cafè amb gelat de canyella

Carpaccio de pinya natural amb coulis de maduixa i gelat de iogurt

Gelat de ratafia de l'Empordà amb nous

Gelat de mascarpone amb figues confitades

Sorbet de menta amb xocolata calenta

AIGUA I PA INCLOSOS

Preu: 38,00€ per persona / IVA inclòs

Aquest menú només es servirà per a taula completa





Menu à partager

Pica - Pica

Xupito de soupe froide de melon à la menthe et au jambon
Toast aux tomates et anchois de L'Escala
Croquette faite maison a la viande rôtie
Carpaccio de magret et foie de canard
Courgettes farcies à la viande gratinées avec sauce aux rocafort

Plat principal à choisir

Calmars grillés
Lotte grillée ou au vin blanc
Seiches aux boulettes de viande
Pied de porc désossé farcie de saucisse de perol
Joues de veau de Girona aux champignons
Magret de canard avec sauce aux prunes et Porto
Épaule d'agneau au four
Entrecôt de veau de Girona grillé ou avec sauce au choix
(Champignons ou 5 poivres)

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
Poires au café avec glace à la cannelle
Carpaccio d'ananas aux coulis de fraises et glace au yaourt
Glace à la ratafia avec des noix
Glace mascarpone aux figues confites
Glace à la menthe avec chocolat choud

EAU ET PAIN COMPRIS

Prix: 38,00€ par personne / TVA comprise

Ce menu ne sera servi que pour table complet





Menú para compartir

Pica - Pica

Chupito de sopa fría de melón a la menta con jamón

Tostadita con tomate y anchoa de L'Escala

Croqueta casera de carne asada

Carpaccio de magret y foie de pato

Calabacines rellenos de carne gratinados con salsa roquefort

Plato principal a escoger

Calamares a la plancha

Rape a la plancha o al vino blanco

Sepia con albóndigas

Pies de cerdo "sin trabajo" rellenos de butifarra de perol

Meloso de ternera de Girona con setas

Magret de pato con salsa de ciruelas al Oporto

Paletilla de cordero asada al horno

Entrecot de ternera a la brasa o con salsa a escoger

(Setas o 5 pimientos)

Postres a escoger

Tarta taten casera con helado de vainilla

Pastel de chocolate con sopa de chocolate blanco y

helado de frutos rojos

Nuestras peras al café con helado de canela

Carpaccio de piña con coulis de fresa y helado de yogur

Helado de ratafia del Emporda con nueces

Helado de mascarpone con higos confitados

Sorbete de menta con chocolate caliente

AGUA Y PAN INCLUIDOS

Precio: 38,00€ por persona / IVA incluido

Este menú solo se servirá para mesa completa





Tasting menu

Starters to share

Cold mint melon soup with ham
Anchovies with toast and tomato
Home-made roasted meat croquette
Duck magret carpaccio with foie
Meat-stuffed zucchini with roquefort sauce

Main course to choose

Grilled squid
Grilled monkfish or with white wine sauce
Cuttlefish with meatballs
Pig trotters stuffed with perol sausage
Roasted veal cheek with mushrooms
Duck magret with prune sauce
Roasted lamb shoulder
Grilled veal entrecot with sauce at choice
(Mushrooms or 5 peppers)

Desserts to choose

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

WATER AND BREAD INCLUDED

Price: 38,00€ per persone / VAT included

Only for complete tables

