Menú per a compartir

Pica - Pica

Xarrup de crema de ceps

Torradeta amb tomata i anxova de l'Escala

Croqueta de bolets

Carpaccio de magret i foie d'ànec

Carxofes amb rovell d'ou i encenalls de pernil

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) guisada amb ceps

Canelons de cua de bou amb beixamel de bolets

Entrecot de vedella a la brasa o amb salsa a escollir
(Roquefort o 5 pebres)

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

Postres a escollir

Tarta taten feta a casa amb gelat de vainilla

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

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

Les nostres peres al cafè amb gelat de canyella

Gelat de ratafia amb nous

Gelat de mascarpone amb figues confitades

AIGUA I PA INCLOSOS

Preu: 39,00€ 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 de setas
Carpaccio de magret y foie de pato
Alcachofas con yema de huevo y virutas de jamón

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 (Pie, oreja y morro de cerdo) guisada con boletus
Canelones de cola de buey con bechamel de setas
Entrecot de ternera a la brasa o con salsa a escoger
(Setas o 5 pimientas)
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

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 yogur
Nuestras peras al café con helado de canela
Helado de ratafía con nueces
Helado de mascarpone con higos confitados

AGUA Y PAN INCLUIDOS

Precio: 39,00€ 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 au jaune d'œuf et jambon

Plat principal à choisir

Calmars grillés
Lotte grillée ou au vin blanc
Civet de sanglier au vin rouge del Empordà
Peuada (Pied, oreille et museua de porc en sauce avec ceps)
Cannellonis de queue de bœuf à la béchamel aux champignons
Entrecôt de veau de Girona grillé ou avec sauce au choix
(Champignons ou 5 poivres)
Pied de porc désosseé 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

Dessert à choisir

Tarte tatin fait maison avec glace à la vanille
Gâteau au chocolat avec soupe de 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 mascarpone aux figues confites

EAU ET PAIN COMPRIS

Prix: 39,00€ 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 croquette
Duck magret carpaccio with foie
Artichokes with egg yolk and ham shavings

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
Oxtail cannelloni with mushroom beichamel sauce
Grilled veal entrecot with sauce at choice
(Mushrooms or 5 peppers)
Pig's trotters stuffed with perol sausage
Roasted veal cheek with mushrooms
Duck magret with prune sauce
Roasted lamb shoulder

Desserts to choose

Baked apple cake with vanilla ice-cream
Chocolate cake with white chocolate soup and rasberry ice-cream
Pineapple carpaccio with yogurt ice-cream with red berries
Pears in coffee with cinamon ice-cream
Ratafia ice cream with nuts
Mascaropone ice cream with candied figs

WATER AND BREAD INCLUDED

Price: 39,00€ per persone / VAT included

Only for complete tables