



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)
Torrades amb tomata i seitons de l'Escala
Torrada amb carpaccio de vedella i parmesà
Croquetes casolanes de rostit

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Calamars a la planxa
Botifarra a la brasa amb mongetes i patates
Galtes de porc rostides al forn (2 Unitats)
Civet de senglar al vi negre de l'Empordà
Entrecot de vedella a la brasa
Peuada (peu, orella i morro de porc) guisada amb ceps
"Plat de l'àvia Lola, des de 1971"

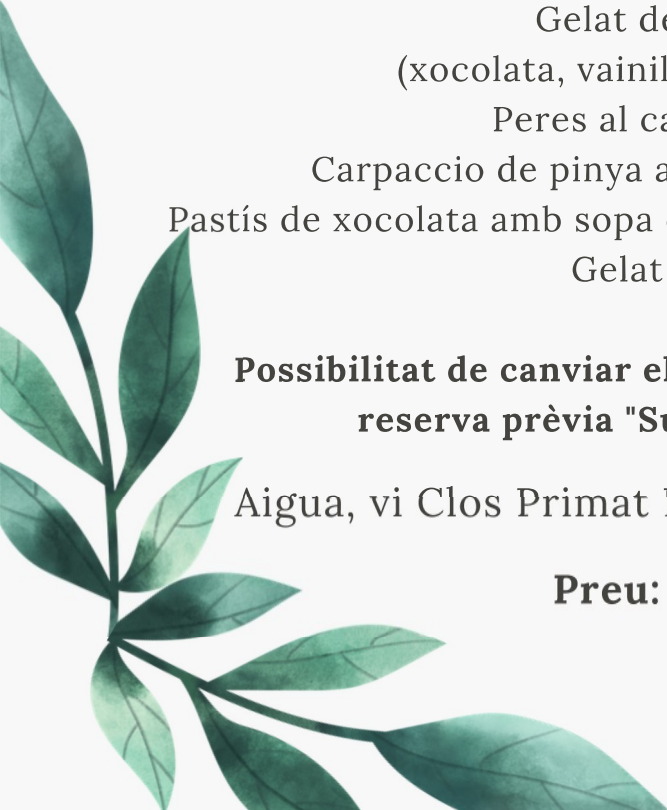
POSTRES A ESCOLLIR

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
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 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
Bacallà al forn
Rapet a la planxa o al vi blanc
Entrecot a la brasa o amb salsa a escollir
(rocafort, bolets o 5 pebres)
Civet de senglar al vi negre de l'Empordà
Magret d'ànec amb salsa de prunes al Oporto
Melós de vedella de Girona amb bolets
Peuada (Peu, orella i morro de porc) guisat amb ceps

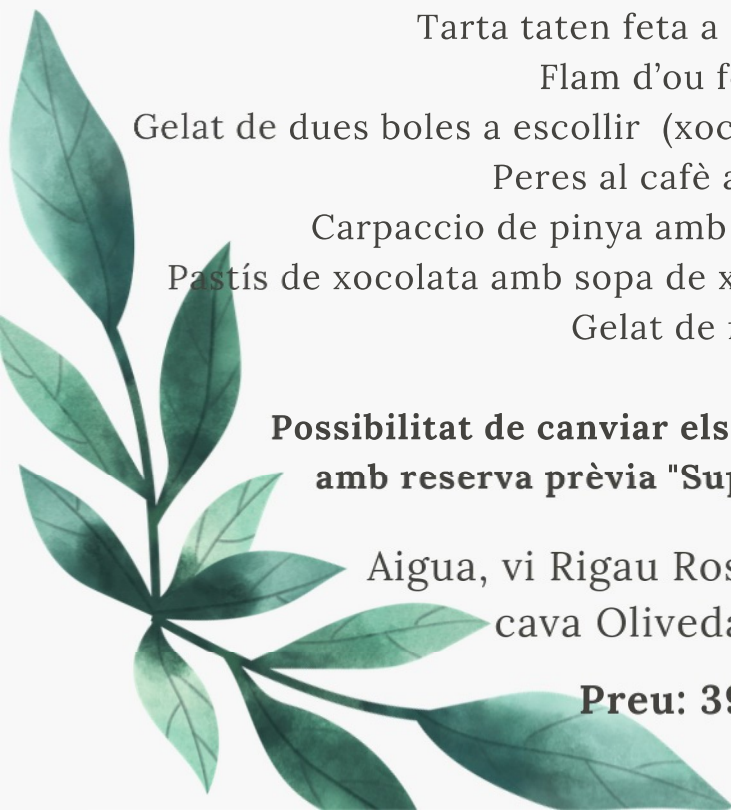
POSTRES A ESCOLLIR

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 cafè inclòs

Preu: 39.50 € IVA inclòs



Menú de grups nº3

ENTRANTS PER A COMPARTIR

Assortit de torradetes amb:
Espatlla 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
Bacallà al forn
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)
Civet de senglar al vi negre de l'Empordà
Magret d'ànec amb salsa de prunes al Oporto
Espatlla de xai rostida al forn
Peuada (Peu, orella i morro de porc) guisada amb ceps

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



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 viande rôtie faites maison

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Calmars grillés
Saucisse grillée avec haricots et frites
Joues de porc au four (2 unités)
Civet de sanglier au vin rouge de l'Empordà
Entrecôte de veau grillé
"Peuada" (pied, oreille et museau de porc avec ceps)
"Depuis 1971"

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
Morue au four
Lotte grillé ou vin blanc
Entrecôte de veau de grillé ou avec sauce au choix
(roquefort, champignons ou 5 poivres)
Civet de sanglier au vin rouge de l'Empordà
Magret de canard avec sauce aux prunes et Porto
Joue de veau de Girona aux champignons
"Peuada" (pied, oreille et museau de porc avec ceps)
"Depuis 1971"

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
Morue au four
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)
Civet de sanglier au vin rouge de l'Empordà
Magret de canard avec sauce aux prunes et Porto
Épaule d'agneau au four
"Peuada" (pied, oreille et museau de porc avec ceps)
"Depuis 1971"

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