

MENU 1- PRIMERS PLATS A COMPARTIR

- Capdells amb tonyina, anxoves i tomàquet.
- Sardines fumades i làmines de ceba
 - Assortit de formatges
 - Croquetes d'escamarlà
 - Brandada de bacallà

-SEGONS PLAT

- Xuletón a la brasa 700g. Cada 2 persones

-Postre: Xocolata blanca i festucs

Vi (3 Finques Criança, D.O. Empordà) Pa, aigua i cafe.

38,00€ PER PERSONA Iva inclòs

MENU 2- PRIMERS PLATS A COMPARTIR

- Amanida de tomàquet, formatge feta, orenga i oliva de Kalamata
 - Sardines fumades i làmines de ceba
 - Croquetes de foie gras i siureny
- Vieires, parmentier de patata i pimentón

-SEGONS PLATS A ESCOLLIR

- Bacallà amb saltejat de ceba i pebrot
- Costelles de xai de llet a la brasa
- Magret d'anec a la brasa

-Postres: Pastís de Gerds i Mascarpone

-Pa, aigua, cafe i vi(3 Finques Criança, D.O. Empordà).

43,00 € PER PERSONA Iva inclòs

MENU 3- PRIMERS PLATS A COMPARTIR

Foie gras, poma i vainilla
Pernil de Salamanca (Juan Manuel)
Croquetes d'escamarlà
Vieires amb siurenys

SEGONS PLATS A ESCOLLIR

-Filet de vedella a la brasa/ salsa pebre verd
-Peix de Mercat
-Entrecot de vedella de Nebraska 350g.
-Xuletón a la brasa 700g.
-Xai sense feina amb la seva salsa

Postre: pastís de recuit i cobertura de figues

Pa, aigua, cafe i vi(3 Finques Criança, D.O. Empordà)

Import de 56,00 € per persona IVA inclòs

LLEGIU LA LLETRA PETITA, GRÀCIES

-Tots els menús son a taula complerta i només per encàrrec. El vi correspon a una ampolla per tres persones, a partir d'aquí, se sumarà en el preu concertat.

-Els menús no inclouen, refresc, cervesa ni cava

-Per reservar un dels menús, es important trucar amb antelació.

-En el cas de que un primer o segon plat no sigui del seu gust, es pot modificar sense problema. (També es modificarà el preu)

-Si en les reserves hi ha alguna modificació de comensals, s'ha de contactar amb nosaltres amb una antelació de mínim 4 hores, pel contrari es cobrarà igualment.

Opció de pastissos fets a casa per taula complerta:-Tiramisú, -sacher, -gerds i mascarpone, -recuit i cobertura de figues,-full amb crema i fruites

**Per qualsevol al.lèrgia o intolerància s'ha de comunicar amb antelació.
Aquest establiment informa de que els plats poden**

contenir traces d'alguns dels 14 al·lèrgens alimentaris.

*Cap de sala: Imma Besalú / Cuina: Miquel Cros
El capitel·l Banyoles Telf: 608065370*