

MENU 1- PRIMERS PLATS A COMPARTIR

-Varietat de Formatges

- Espàrrecs verds, romesco i pernil
- Croquetes de bou de mar
- Sardines fumades i ceba laminada

-SEGONS PLATS A ESCOLLIR:

- Magret d'Ànec filetejat i poma
- Xuletón a la brasa
- Bacallà confitat, parmentier de patata i saltejat de ceba i pebrot.

-Postres a triar

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

33,00€ PER PERSONA Iva inclòs

MENU 2- PRIMERS PLATS A COMPARTIR

- Foie gras, poma i vainilla
- Croquetes de bou de mar
- Capdells amb tonyina, anxoves i tomàquet
- Carpaccio de Vedella i Parmesa

-SEGONS PLATS A ESCOLLIR

- Xuletón a la brasa
- Peix de Mercat

-Postres a triar

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

39,00 € PER PERSONA -Iva inclòs

MENU 3- PRIMERS PLATS A COMPARTIR

- Amanida amb Formatge de Cabra Gratinat
- Tonyina marinada i verdures
- Croquetes de foie i siurenys
- Vieires a la Gallega

-SEGONS PLATS A ESCOLLIR

- Peix de Mercat
- Entrecot de Nebraska
- Costelles de Xai de llet.

-Postres a triar

-Pa, aigua, cafe i vi (3 Finques Criança, D.O. Empordà),
44,00 € PER PERSONA iva inclòs

MENU 4- Primers plats a compartir

Foie gras, poma i vainilla
Pernil de Salamanca (Juan Manuel)
Tartar de Tonyina vermella
Vieires amb siurenys

SEGONS PLATS A ESCOLLIR

- Filet de vedella a la brasa / cabrales / pebre verd
- Peix de Mercat
- Entrecot de vedella de Nebraska
- Espatlla de Xai de llet a la brasa

Postre a triar

Pa, aigua, cafe i vi(3 Finques Criança, D.O. Empordà)
Import de 50,00 € per persona IVA inclòs

-Tots els menús son a taula complerta, 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.

Hi ha la opció de triar diferents postres o escollir un pastís per a tothom.(El pastís s'ha de reservar amb antelació)

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

Cap de sala: Imma Besalú / Cuina: Miquel Cros

El capitell Telf: 608065370

