



APERITIUS

Tatin de foie i poma
Albergínia a la flama amb sardina fumada
"Niguirí" de col amb bonítol marinat
Tàrtar de vaca de la Garrotxa amb torrada
Ravioli de gamba i ceps
Croquetes de rostit

Preu: 16 €/persona

Assortiment de formatges de pastor amb les seves varietats de pans,
melmelades i codonyat – 7 €/ració

ENTRANTS

Amanida de favetes a la menta amb pernil – 11 €/ració
Pèsols i favetes amb tripeta de bacallà i botifarra d'ou amb tòfona – 12 €/ració
Carxofes confitades i cremoses amb pernil ibèric – 12 €/ració
Endívies amb formatge Glaüc, nous de Cespià, pera i orellana – 9 €
Farcells de brandada de bacallà amb espinacs i pil-pil d'all negre – 12 €

PLATS

Caneló XL amb beixamel tofonada – 14 €/ració
"Tournedó" de peu de porc amb escamarlans – 15 €/ració
Milfulles de cua de bou amb foie i trompetes – 16 €/ració
Cuixa de xai del Ripollès rostida amb crosta de fines herbes i nyàmeres i
rovellons contitats – 16 €/ració
Bacallà de Quaresma de la meva mare, panses de Màlaga, ou potxat i
espinacs – 17 €/ració
Ànec mut, sense feina, amb peres, foie i vi ranci – 16 €/ració

NOTES

Són plats amb productes de temporada i per tant, varien en funció de l'època de l'any.

No hi ha comanda mínima. Transport inclòs.

Reserves: mínim 2 dies d'antelació.

Més informació: elginjoler@elginjoler.com Tel. 972 59 40 41 - 625 69 39 36.

CARTA DE DOLÇOS I POSTRES

- Mascarpone amb maduixes - 4 €
- Xocolata-Xocolata - 4,50 €
- Pastís de formatge d'ovella - 3,50 €
- Pastís de pastanaga - 3,50 €
- Plàtan amb xocolata - 4 €
- Pastís de llimona i merengue - 3,50 €
- Rus d'albercoc i festucs - 4,50 €
- Bunyols de l'Empordà - 3,50 €
- Assortiment de rebosteria - 4,50 €

