

MENÚ ORIGENS

ENTRANTS

Milfulles de salmó i formatge cremós trufat

Crema de col.liflor blanca, cruixent de carxofa, perol i mus de foie

Timbal de patates amb ou poché, espàrrecs verds i pernil de gla

Pasta fresca a la bolonyesa de calamars i flocs de parmesà Tàrtar de tonyina de Balfegó
amb crema d'alvocat i maionesa teriyaki (suplement 3,30€)

PLAT PRINCIPAL

Filet de porc amb bacó i salsa de bolets

Mitjana de vaca vella amb puré de moniato i salsa d'escalunyes

Corball amb saltat d'allis tendres i espinacs, crema d'api-rave i reducció de vi dolç

Arròs de gambes, sèpia i cloïsses

Turbot al forn, tallarines de sèpia i oli de favetes amb Jabugo (suplement 8,5€)

POSTRES

Tartaleta de fresons, nata i vainilla

Pa de pessic de taronja, parfait de xocolata i compota amarga de taronja

Mus de xocolata blanca amb gerds

Gelat al plat

Pissarra de formatges (suplement 5,50€)

Aigua, pa i vi de l'Empordà inclosos PVP 25,00€ IVA incl.