



MENÚ TORROELLA

15,00 €

PRIMERS

Crema de carbassó i meló amb trinxat de verdures i llagostins saltats

Pebrots del "Piquillo" farcits de brandada de bacallà amb crema de xampinyons naturals

Amanida de variat d'enciams amb pollastre marinat, verdures en cruditte i vinagreta de taronja amb sèsam

Cors de vieira a la planxa amb crema de porro i patata a l'estil «vichyssoise» amb espatlla ibèrica i oli d'avellanes (supl. 3,50€)

«Mi-cuit» de fetge gras d'ànec fet a casa amb crosta de «kikos» i compota de poma golden de Torroella (supl. 2,90€)

PLAT PRINCIPAL

Galta de porc rostida amb verdures i patata al forn a l'estil antic

Filet de penegal a la planxa amb mongetes blanques en salsa d'all i julivert amb musclos

Entrama de vedella amb salseta de vi negre de l'Empordà i moniato a l'allet fet al forn

Filet de vedella amb escalopa de foie Collverd a la planxa i salseta suau de trompetes de la mort (supl. 6,80€)

Rapet de mida al forn amb patates panadera, ceba i pebrot a l'estil antic amb sofregit d'all i bitxo (supl. 5,90€)

Arròs Onice* del Mas Pla de Pals en paella a l'estil del Palau amb sèpia, pèsols, escamarlans i marisc variat (supl. 3,00€)

Arròs Bahia* del Mas Pla de Pals a la cassola amb sèpia, saltsitxa i musclo de roca (només els dijous)

POSTRES

Amanida de fruites variades amb sorbet de llimona

Pastís tebi de xocolata i nous amb gelat de nata i crumble d'ametlles

Flam de cafè amb coulis de xocolata i nata muntada

Recuit de Can Pauet de Jafre amb poma confitada i mel amb cruixent d'avellanes caramel·litzades (supl. 1,80€)

*Varietat d'arròs

Preus per persona amb IVA inclòs. Vi, aigua, pa i postres inclosos en el preu.

Menú diari de dilluns a divendres al migdia excepte festius.

MENÚ VILAVELLA

15,00 €

PRIMERS

Tallarines amb crema de formatge blau, ou escumat a baixa temperatura i cruixent de ceba

Amanida de tomàquet i ceba de Figueres amb vinagreta d'encurtits i formatge de cabra

Crema freda d'avellanes a l'estil "Ajoblanco" amb trinxat de verdures i pernil curat

Cors de vieira a la planxa amb crema de porro i patata a l'estil «vichyssoise» amb espatlla ibèrica i oli d'avellanes (supl. 3,50 €)

«Mi-cuit» de fetge gras d'ànec fet a casa amb crosta de «kikos» i compota de poma Golden de Torroella (supl. 2,90 €)

PLAT PRINCIPAL

Llibret de llom de porc fet a casa farcit de formatge brie i sobrassada amb pèsols saltats amb ceba i pebrot vermell

Llom de bacallà a la planxa amb crema de "pesto" vermell amb mongetes verdes al vapor

Hamburguesa de vedella Angus amb crema de xampinyons naturals amb patates a l'allet

Filet de vedella amb escalopa de foie Collverd a la planxa i salseta suau de trompetes de la mort (supl. 6,80 €)

Rapet de mida al forn amb patates panadera, ceba i pebrot a l'estil antic amb sofregit d'all i bitxo (supl. 5,90 €)

Arròs Onice* del Mas Pla de Pals en paella a l'estil del palau amb sèpia, pèsols, escamarlans i marisc variat (supl. 3,00 €)

Arròs Bahia* del Mas Pla de Pals a la cassola amb sèpia, saltsitxa i musclo de roca (només els dijous)

POSTRES

Amanida de fruites variades amb sorbet de llimona

Pastís tebi de xocolata i nous amb gelat de nata i crumble d'ametlles

Flam de cafè amb coulis de xocolata i nata muntada

Recuit de Can Pauet de Jafre amb poma confitada i mel amb cruixent d'avellanes caramel·litzades (supl. 1,80€)

*Varietat d'arròs

Preus per persona amb IVA inclòs. Vi, aigua, pa i postres inclosos en el preu.

Menú diari de dilluns a divendres al migdia excepte festius.



Amb gluten



Vegetarià