



MENÚ TORROELLA

16,50 €

PRIMEROS

Crema fría de tomate y remolacha con tartar de verduras,
jamón y aceite de albahaca fresca

Canelón de brandada de bacalao con crema de pimientos
del piquillo y crujiente de cebolla

Ensalada de carpaccio de calabacín, lechugas variadas
y queso de cabra con vinagreta de miel y mostaza

Corazones de vieira a la plancha con crema de puerro y patata al estilo «vichyssoise»
con paletilla ibérica y aceite de avellanas (supl. 3,50€)

Mi-cuit casero de foie de pato con corteza de kikos
y compota demanzana Golden de Torroella (supl. 2,90€)

PLATO PRINCIPAL

Platillo de albóndigas con sepia y guisantes en su jugo

Filetes de dorada a la plancha con salteado de judías verdes
con jamón y aceite de ajo y perejil

Milhojas de pechuga de pollo relleno de setas y verduras con crema de queso azul

Arroz Bahía* del Mas Pla de Pals a la cazuela con sepia,
salchicha y mejillón de roca (solo los Jueves)

Rodaballo al horno con patatas panadera, cebolla y pimiento al estilo
antiguo con sofrito de ajo y guindilla (supl. 5,90€)

Solomillo de ternera con escalopa de foie Collverd a la plancha
y salsita suave detrompetas de la muerte (supl. 6,80€)

Arroz Onice* del Mas Pla de Pals en paella al estilo Palau con sepia,
guisantes, cigalas y marisco variado (supl. 3,00€)

POSTRES

Mousse de coco con estofado de frutos rojos

Flan de café con coulis de chocolate y nata montada

Yogur cremoso con pera en almíbar de canela

Recuit de Can Pauet de Jafre con manzana confitada
y miel con crujiente de avellanas caramelizadas (supl. 1,80€)

*Variedad de arroz

Precios por persona con IVA incluido. Vino, agua, pan y postres incluidos.

Menú diario de Lunes a Viernes al mediodía excepto festivos.

MENÚ VILAVELLA

16,50 €

PRIMEROS

Crema fría de calabaza y jengibre con picado de berenjena escalivada,
queso fresco y aceite de sésamo dos colores

Macarrones con crema de salmón ahumado, crujiente de
cebolla frita y aceite de alcaparras

«Empedrat» de garbanzos con verduras, bacalao desmigado,
variado de lechugas y aceite de aceitunas negras

Corazones de vieira a la plancha con crema de puerro y patata al estilo «vichyssoise»
con paletilla ibérica y aceite de avellanas (supl. 3,50€)

Mi-cuit casero de foie de pato con corteza de kikos
y compota demanzana Golden de Torroella (supl. 2,90€)

PLATO PRINCIPAL

Escalopines de ternera a la plancha con crema de queso azul y arroz al estilo Pilaff

Suprema de bacalao fresco en salsa verde con judías blancas y almejas

Solomillo de cerdo con crema de champiñones y gratén de patatas al horno

Arroz Bahía* del Mas Pla de Pals a la cazuela con sepia,
salchicha y mejillón de roca (solo los Jueves)

Rodaballo al horno con patatas panadera, cebolla y pimiento al estilo
antiguo con sofrito de ajo y guindilla (supl. 5,90€)

Solomillo de ternera con escalopa de foie Collverd a la plancha
y salsita suave detrompetas de la muerte (supl. 6,80€)

Arroz Onice* del Mas Pla de Pals en paella al estilo Palau con sepia,
guisantes, cigalas y marisco variado (supl. 3,00€)

POSTRES

Mousse de coco con estofado de frutos rojos

Flan de café con coulis de chocolate y nata montada

Yogur cremoso con pera en almíbar de canela

Recuit de Can Pauet de Jafre con manzana confitada
y miel con crujiente de avellanas caramelizadas (supl. 1,80€)

*Variedad de arroz

Precios por persona con IVA incluido. Vino, agua, pan y postres incluidos.

Menú diario de Lunes a Viernes al mediodía excepto festivos.



Con gluten



Vegetariano