



## MENU TORROELLA

16,50 €

## ENTRÉES

Crème froide de tomates et betteraves avec tartare de légumes, jambon et huile de basilic frais

\*\*\*\*

Cannelloni à la brandade de morue, crème de poivrons del piquillo (petits poivrons rouges légèrement piquants) et oignon croustillant

\*\*\*\*

Salade de carpaccio de courgettes, assortiment de laitues et fromage de chèvre avec vinaigrette au miel et moutarde

\*\*\*\*

Noix de coquilles saint-jacques à la plancha à la crème de poireau et pomme de terre à la vichyssoise avec épaule ibérique et huile de noisettes (supl. 3,50 €)

\*\*\*\*

Mi-cuit de foie gras de canard fait maison avec croûte de kikos (mais grille) et compote de pomme Golden de Torroella (supl. 2,90 €)

## PLAT PRINCIPAL

Plat de boulettes de viande avec seiche et petits pois dans leur jus

\*\*\*\*

Filets de dorade grillés aux haricots verts sautés avec du jambon et de l'ail et de l'huile de persil

\*\*\*\*

Millefeuille de poulet farsi aux champignons et légumes à la crème de fromage bleu

\*\*\*\*

Riz Bahia\* du Mas Pla de Pals à la poêle accompagné de seiche, saucisse et moules (uniquement les jeudis)

\*\*\*\*

Turbot au four accompagnée de pommes de terre boulangères, oignons et poivron à l'ancienne avec un sauté d'ail et de piments (supl. 5,90 €)

\*\*\*\*

Bifteck de bœuf accompagné d'une escalope de foie Collverd à la plancha et sauce douce de trompettes de la mort (supl. 6,80 €)

\*\*\*\*

Riz Onice\* du Mas Pla de Pals en paëlla au style du palau accompagné de seiche, petits pois, langoustines et fruits de mer variés (supl. 3,00 €)

## DESSERTS

Mousse de coco aux fruits rouges

\*\*\*\*

Flan au café avec coulis de chocolat et crème fouettée

\*\*\*\*

Yaourt crème à la poire au sirop de cannelle

\*\*\*\*

Fromage caillé de Can Pauet de Jafre à la pomme confite et miel au croquant de noisettes caramélisées (supl. 1,80 €)

\*Variété de riz

Prix par personne avec TVA inclus. Vin, eau, pain et desserts inclus.

Menu du jour de lundi à vendredi midi, sauf feriés.

## MENU VILAVELLA

16,50 €

## ENTRÉES

Crème froide de potiron et gingembre avec aubergine rôtie émincée, fromage frais et huile de sésame bicolore

\*\*\*\*

Macaroni à la crème de saumon fumé, oignon frit croustillant et huile de câpres

\*\*\*\*

«Empedrat» de pois chiches aux légumes, râpé de cabillaud, assortiment de laitues et huile d'olive noire

\*\*\*\*

Noix de coquilles saint-jacques à la plancha à la crème de poireau et pomme de terre à la vichyssoise avec épaule ibérique et huile de noisettes (supl. 3,50 €)

\*\*\*\*

Mi-cuit de foie gras de canard fait maison avec croûte de kikos (mais grille) et compote de pomme Golden de Torroella (supl. 2,90 €)

## PLAT PRINCIPAL

Escalopes de veau grillées avec crème au bleu et riz façon Pilaf

\*\*\*\*

Suprême de cabillaud frais sauce verte aux haricots blancs et palourdes

\*\*\*\*

Filet de porc à la crème de champignons et gratin de pommes de terre au four

\*\*\*\*

Riz Bahia\* du Mas Pla de Pals à la poêle accompagné de seiche, saucisse et moules (uniquement les jeudis)

\*\*\*\*

Turbot au four accompagnée de pommes de terre boulangères, oignons et poivron à l'ancienne avec un sauté d'ail et de piments (supl. 5,90 €)

\*\*\*\*

Bifteck de bœuf accompagné d'une escalope de foie Collverd à la plancha et sauce douce de trompettes de la mort (supl. 6,80 €)

\*\*\*\*

Riz Onice\* du Mas Pla de Pals en paëlla au style du palau accompagné de seiche, petits pois, langoustines et fruits de mer variés (supl. 3,00 €)

## DESSERTS

Mousse de coco aux fruits rouges

\*\*\*\*

Flan au café avec coulis de chocolat et crème fouettée

\*\*\*\*

Yaourt crème à la poire au sirop de cannelle

\*\*\*\*

Fromage caillé de Can Pauet de Jafre à la pomme confite et miel au croquant de noisettes caramélisées (supl. 1,80 €)

\*Variété de riz

Prix par personne avec TVA inclus. Vin, eau, pain et desserts inclus.

Menu du jour de lundi à vendredi midi, sauf feriés.



Avec gluten



Végétarien