



MENÚ TORROELLA

16,50 €

PRIMERS

Saltejat de pèsols i carn de perol amb ou escumat a baixa temperatura i cruixent de ceba

Tortellini farcit de formatge amb salsa de tonyina a l'estil bolonyesa amb parmesà en pols

Bacallà esqueixat amb tàrtar de carbassó i pastanaga amb barrejat d'enciams i vinagreta de mel i mostassa

Caneló de trompetes de la mort i verdures variades amb crema de formatge de cabra i ratllat de El Set de Mas Marcè (supl. 2,95 €)

«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

Cap de llom de porc de castanyer amb crema de formatge blau i trinxat de col i patata

Platillo d'estofat de llata de vedella amb xampinyons naturals i verdures amb patates a l'allet

Llom de bacallà amb salsa de tomàquet a l'estil Ajoarriero i patata al forn amb pebrot vermell i ceba al forn

Filet de vedella amb escalopa de foie Collverd a la planxa i salseta suau de trompetes de la mort (supl. 7,90 €)

Turbot 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, salsitxa i musclo de roca (només els dijous)

POSTRES

Flam de llet amb tàrtar de poma saltada i *toffee* de galetes caramel·litzades

Mousse de cafè amb crema de xocolata amb crumble d'ametlles

Gelats artesans d'Angelo Corvitto (consultar sabors al nostre personal de sala)

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

16,50 €

PRIMERS

Crema de carbassó amb saltejat de verdures amb llagostins i pols de pernil de Terol

Amanida de cors d'enciams amb formatge fresc i poma saltada amb vinagreta de fruits secs

Variat de verdures al vapor amb crema d'alls escalivats i oli de tomàquets confitats

Caneló de trompetes de la mort i verdures variades amb crema de formatge de cabra i ratllat de El Set de Mas Marcè (supl. 2,95 €)

«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 sense feina a la planxa amb salseta de prunes i patata al forn

Filet de penegal amb estofat de pèsols i botifarra negra

Cuixetes de pollastre rostides amb salseta de bolets de temporada i puré de patata dolça

Filet de vedella amb escalopa de foie Collverd a la planxa i salseta suau de trompetes de la mort (supl. 7,90 €)

Turbot 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, salsitxa i musclo de roca (només els dijous)

POSTRES

Flam de llet amb tàrtar de poma saltada i *toffee* de galetes caramel·litzades

Mousse de cafè amb crema de xocolata amb crumble d'ametlles

Gelats artesans d'Angelo Corvitto (consultar sabors al nostre personal de sala)

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