

# MENÚ FESTIVOS

## Entrantes

Caneló d'ànec amb salsa de tòfona

*Canelón de pato con salsa de trufa*

Amanida de formatge de cabra, magrana, castanyes confitades

i vinagreta de fruits secs

*Ensalada de queso de cabra, granada, castañas confitadas*

*y vinagreta de frutos secos*

Graellada de verdures amb salsa romesco

*Parillada de verduras con salsa romesco*

Crema de ceps de la temporada amb mousse de trufa

*Crema de setas de la temporada con mousse de trufa*

## Segundos

Salmó a la planxa amb formatge brie, cremós de patates,

espinacs i fruits secs

*Salmón a la plancha con queso brie, cremoso de patatas,*

*espinacas y frutos secos*

Orada al forn amb patates "panadera"

*Dorada al horno con patatas "panadera"*

Pallarda de pollastre ampurdanes amb bolets saltats,

espàrrecs verds i salsafís

*Pallarda de pollo ampurdanés con setas salteadas,*

*espárragos verdes y salsifís*

Arròs de marisc

*Arroz de marisco*

Melòs de vedella amb purè de moniato

*Meloso de ternera con puré de boniato*

## Postres

Pastís de formatge

*Pastel de queso*

Tiramisú

*Tiramisú*

Pastís de xocolata

*Tarta de chocolate*

Gelats variats

*Helados variados*

Aigua, copa de cava, cafè i vi inclòs

*Agua, copa de cava, café y vino incluido*

**35€ IVA Inc.**



# HOLIDAY MENU

## Entrantes

Cannellonis de canard à la sauce truffée

*Duck cannelloni with truffle sauce*

Salade de chèvre, grenade, marrons glacés  
et vinaigrette aux fruits secs

*Goat cheese salad, pomegranate, candied chestnuts  
and dried fruit vinaigrette*

Légumes grillés à la sauce romesco

*Grilled vegetables with romesco sauce*

Crème de champignons de saison à la mousse de truffe

*Cream of seasonal mushrooms with truffle mousse*

## Segundos

Saumon grillé avec fromage brie, pommes de terre crémeuses,  
épinards et noix

*Grilled salmon with brie cheese, creamy potatoes,  
spinach and nuts*

Dorada au four avec pommes de terre "panadera"

*Baked gilthead bream with "panadera" potatoes*

Pallarda de poulet de l'Empordà aux champignons sautés,  
asperges vertes et salsifis

*Empordà chicken pallarda with sautéed mushrooms,  
green asparagus and salsify*

Riz aux fruits de mer

*Rice with shellfish sauce*

Fondant de veau à la purée de patates douces

*Tender veal with sweet potato purée*

## Postres

Gâteau au fromage

*Cheesecake*

Tiramisu

*Tiramisú*

Gâteau au chocolat

*Chocolate cake*

Glace variée

*Assorted ice cream*

Eau, coupe de cava, café et vin inclus

*Water, glass of cava, coffee and wine included*

**35€ IVA Inc.**





# MENÚ FESTIVOS INFANTIL

## Entrantes

Espaguetis a la bolonyesa

*Espaguetis a la boloñesa*

Croquetes de pollastre amb amanida

*Croquetas de pollo con ensalada*

Canelons de rostit

*Canelones de asado*

## Segundos

Pollastre arrebossat amb patates fregides

*Pollo rebozado con patatas fritas*

Hamburguesa amb arròs blanc

*Hamburguesa con arroz blanco*

Filet de lluç arrebossat amb amanida

*Filete de merluza rebozada con ensalada*

## Postres

El teu gelat preferit

*Tu helado preferido*

logurt natural

*Yogur natural*

\*\*\*

Aigua i pa / *Agua y pan*

Només un plat: 12'90€

*Solo un plato: 12'90€*

Només per a menors de 12 anys

*Solo para menores de 12 años*

**17'50€ IVA Inc.**







# CHILDREN'S HOLIDAY MENU

## STARTERS

Spaghetti Bolognese

*Spaghetti bolognaise*

Chicken croquettes with salad

*Croquettes de poulet avec salade*

Roast cannelloni

*Cannellonis rôtis*

## MAIN COURSE

Breaded Chicken with French Fries

*Poulet pané avec frites*

Burger with white rice

*Burger au riz blanc*

Breaded hake fillet with salad

*Filet de merlu pané avec salade*

## DESSERTS

Your favorite ice cream

*Votre glace favorite*

Natural yoghurt

*Yahourt nature*

\*\*\*

Water and bread / *Eau et pain*

Just one plate: 12'90€

*Juste une plaque: 12'90€*

Only for children under 12 years old

*Seulement pour les moins de 12 ans*

**17'50€ IVA Inc.**

