producto Comarcal Regional product

MENÚ GASTRONÒMIC

EL PELEGRÍ
Restaurant

ENTRANTS

Amanida tèbia de pera i formatge blau amb vinagreta de festucs

Macarrons saltats amb salsa d'anxoves i tàperes fregides

Gaspatxo amb el seu picadillo tradicional

Faves saltades amb cansalada curada i ou poché

Carpaccio de gambes de Roses amb amaniment de cítrics, AOVE i ametlles torrades (4€ sup.)

Plat de pernil Ibèric, acompanyat de pa de coca sucat amb tomàquet i oli d'oliva verge (5€ sup.)

PRINCIPALS

Filet de porc amb salsa de pebre i puré de moniato.

Pollastre a la brasa amb patates fregides.

Entrecot de Girona amb guarnició (5€ sup.).

Magret d'ànec a la taronja (5€ sup.)

Suprema de salmó rostit amb salsa de poma i cava.

Filets d'orada a la donostiarra amb verduretes

Bacallà a la llauna (5€ sup.)

Rap espatarrat (5€ sup.)

Paella del senyoret (5€ sup.)

POSTRES

Copa de iogurt amb coulis de préssec

Cookie de xocolata amb gelat de vainilla i xocolata calenta (2€ sup.)

Carpaccio de pinya amb gelat de vainilla

Sopa tropical amb sorbet de mango (2€ sup.)

Crema catalana

Copa de gelat

Inclòs: Pa, ½ aigua, 1 copa de vi de l'Empordà o cervesa

28 € Iva Inclòs

producto Comarcal Regional product

MENÚ GASTRONÓMICO

EL PELEGRÍ
Restaurant

ENTRANTES

Ensalada templada de pera y queso azul con vinagreta de pistachos

Macarrones salteados con salsa de anchoas y alcaparras fritas

Gazpacho con su picadillo tradicional

Habas salteadas con panceta curada y huevo poché

Carpaccio de gambas de Rosas con aliño de cítricos, AOVE y almendras tostadas (4€ sup.)

Plato de jamón Ibérico, acompañado de pan de coca untado con tomatey aceite de oliva virgen (5€ sup.)

PRINCIPALES | PRINCIPALS

Solomillo de cerdo con salsa pimienta y puré de boniato

Pollo a la brasa con patatas fritas

Entrecote de Girona con guarnición (5€ sup.)

Magret de pato a la naranja (5€ sup.)

Suprema de salmón asado con salsa de manzana y cava

Filetes de dorada a la donostiarra con verduritas

Bacalao a “la llauna” (5€ sup.)

Rape espatarrat (5€ sup.)

Paella del “senyoret” (5€ sup.)

POSTRES | POSTRES

Copa de yogurt con coulis de melocotón

Cookie de chocolate con helado de vainilla y chocolate caliente (2€ sup.)

Carpaccio de piña con helado de vainilla

Sopa tropical con sorbete de mango (2€ sup.)

Crema catalana

Copa de helado

Inclòs: Pa, ½ aigua, 1 copa de vi de l’Empordà o cervesa

28 € Iva Inclòs

producto Comarcal Regional product

MENU GASTRONOMIQUE

EL PELEGRÍ
Restaurant

ENTRÉES

Salade tiède de poire et fromage bleu, vinaigrette aux pistaches

Macaronis sautés avec une sauce aux anchois et des câpres frites

Gaspacho accompagné de son picadillo traditionnel

Fèves sautées avec de la poitrine de porc affinée et un œuf poché

Carpaccio de crevettes de Roses, assaisonné aux agrumes, à l'huile d'olive vierge extra et aux amandes grillées (4 € suppl.).

Assiette de jambon ibérique, accompagnée de pain de coca frotté à la tomate et à l'huile d'olive vierge extra (5 € suppl.).

PLATS PRINCIPAUX

Filet de porc, sauce au poivre et purée de patate douce

Poulet à la braise avec pommes de terre frites

Entrecôte de Girona avec garniture (5 € suppl.)

Magret de canard à l'orange (5 € suppl.)

Suprême de saumon rôti avec sauce aux pommes et au cava

Filets de daurade à la donostiarra avec petits légumes

Morue « à la llauna » (5 € suppl.)

Lotte « espatarrat », préparation traditionnelle catalane (5 € suppl.)

Paella du señorito, paella aux fruits de mer décortiqués (5 € suppl.)

DESSERT

Coupe de yaourt avec coulis de pêche

Cookie au chocolat avec glace à la vanille et chocolat chaud (2 € suppl.)

Carpaccio d'ananas avec glace à la vanille

Soupe tropicale avec sorbet à la mangue (2 € suppl.)

Crème catalan

Coupe de glace

Inclòs: Pa, ½ aigua, 1 copa de vi de l'Empordà o cervesa

28 € Iva Inclòs

producto Comarcal Regional product

GASTRONOMIC MENU

EL PELEGRÍ
Restaurant

STARTERS

Warm pear and blue cheese salad with pistachio vinaigrette

Sautéed macaroni with anchovy sauce and fried capers

Gazpacho with traditional diced vegetable garnish

Sautéed broad beans with cured pork belly and a poached egg

Rosas shrimp carpaccio with citrus dressing, extra virgin olive oil, and toasted almonds (€4 supplement)

Iberian ham plate, served with coca bread spread with tomato and extra virgin olive oil (5€ supplement)

MAIN COURSES

Pork tenderloin with pepper sauce and sweet potato purée

Charcoal-grilled chicken with French fries

Girona Entrecôte with garnish (€5 supplement)

Duck breast with orange (5€ supplement)

Broiled salmon with apple and cava sauce

Donostiarra-style sea bream fillets with vegetables

«La llauna » style cod (5 € supplement)

« Espatarrat » monkfish (5€ supplement)

“Senyoret’s” paella (5€ supplement)

DESSERTS

Yogurt cup with peach coulis

Chocolate cookie with vanilla ice cream and hot chocolate (€2 supplement)

Pineapple carpaccio with vanilla ice cream

Tropical soup with mango sorbet (€2 supplement).

Catalan Cream

Ice cream sundae

Inclòs: Pa, ½ aigua, 1 copa de vi de l’Empordà o cervesa

28 € Iva Inclòs