

## MENÚ GASTRONÓMICO

### ENTRANTES

Ensalada templada de pera y queso azul con vinagreta de pistachos

Lasaña de verduras y frutos secos con salsa de tomate y gratinada con parmesano

Huevos estrellados con patatas fritas y jamón de bodega

Escalivada con anchoas y mayonesa de romesco

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 patata frita.

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 señorito (5€ sup.)

### POSTRES | POSTRES

Copa de yogurt con coulis de melocotón

Pastel de chocolate y almendra con crema de ratafia y helado de café (2€ sup.)

Carpaccio de piña con helado de vainilla

Tarta de queso Mató con higos confitados en moscatel (2€ sup.)

Crema catalana

Copa de helado

Incluido: Pan, ½ agua, 1 copa de vino de l'Empordá o cerveza

**35 € Iva Incluido**