

MENÚ GASTRONÓMICO - MENÚ GASTRONÒMIC

ENTRANTES | ENTRANTS

Crema de calabacín con anís estrellado y frutos secos.
Crema de carbasó amb anís estrellat i fruits secs.

Espárragos verdes con virutas de jamón de bodega y huevo frito.
Espàrrecs verds amb encenalls de pernil de celler i ou ferrat.

Escalivada con anchoas y mayonesa de romesco.
Escalivada amb anxoves i maionesa de romesco.

Macarrones salteados con salsa de setas y parmesano.
Macarrons saltejats amb salsa de bolets i parmesà.

Ensalada templada de bacalao con cítricos y vinagreta de naranja (Suplemento 3€).
Amanida tèbia de bacallà amb cítrics i vinagreta de taronja (Suplement 3€).

PRINCIPALES | PRINCIPALS

Pollo relleno a la catalana con su salsa.
Pollastre farcit a la catalana amb la seva salsa.

Costillar de cerdo BBQ con patatas al caliu.
Costellam de porc BBQ amb patata al caliu.

Entrecote de ternera de Girona a la brasa con su guarnición (Suplemento 5€).
Entrecot de vedella de Girona a la brasa amb la seva guarnició (Suplement 5 €).

Filetes de lubina a la donostiarra con verduritas.
Filets de llobarro a la donostiarra amb verduretes.

Suprema de corvina con verduras al vapor y salsa marinera.
Suprema de corball amb verdures al vapor i salsa marinera.

Bacalao a la catalana / A la llauna (Suplemento 5€).
Bacallà a la catalana / a la llauna (Suplement 5 €)

POSTRES | POSTRES

Macedonia de frutas con sorbete de limón y menta fresca.
Macedònia de fruites amb sorbet de llimona i menta fresca.

Mini tarta Sara con almendra y salsa de chocolate.
Pastisset Sara amb ametlla i salsa de xocolata.

Crema catalana.
Crema catalana.

Copa de helado.
Copa de gelat.

Incluido: Pan, ½ agua, 1 copa de vino de l'Empordà o cerveza/Inclòs: Pa, ½ aigua, 1 copa de vi de l'Empordà o cervesa

30 € Iva Incluido | 30 € Iva Inclòs

MENÚ GASTRONOMIQUE - GASTRONOMIC MENU

ENTRÉE /STARTER

- Crème de courgette à l'anis étoilé et aux fruits secs.
Zucchini cream with star anise and nuts.
- Asperges vertes avec copeaux de jambon affiné et œufs frits.
Green asparagus with cured ham shavings and fried eggs.
- Escalivada avec anchois et mayonnaise au romesco.
Escalivada with anchovies and romesco mayonnaise.
- Macaronis sautés avec sauce aux champignons et parmesan.
Sautéed macaroni with mushroom sauce and parmesan.
- Salade tiède de morue aux agrumes et vinaigrette à l'orange (Supplément 3€).
Warm cod salad with citrus and orange vinaigrette (Supplement €3).

PLAT PRINCIPAL /MAIN DISHES

- Poulet farci à la catalane avec sa sauce.
Catalan-style Stuffed chicken with its sauce.
- Côtes de porc grillées au barbecue avec pommes de terre rôties.
BBQ pork ribs with roasted potatoes.
- Entrecôte grillée avec sa garniture (Supplément 5 €).
Grilled entrecote with garnish (Supplement €5).
- Filets de bar à la basque avec légumes.
Sea bass fillets Basque style with vegetables.
- Suprême de corb avec légumes vapeur et sauce marinère.
Sea meagre supreme with steamed vegetables and marinara sauce.
- Cabillaud à la catalane / A la llauna (Supplément 5 €).
Catalan-style cod / A la llauna (Supplement €5).

DESSERT/ DESSERTS

- Salade de fruits avec sorbet au citron et menthe fraîche.
Fruit salad with lemon sorbet and fresh mint.
- Mini gâteau Sara aux amandes et sauce au chocolat.
Mini Sara cake with almonds and chocolate sauce.
- Crème catalane.
Catalan cream (crème brûlée style).
- Coupe de glace.
Ice cream cup.

Inclus : Pain, ½ eau, 1 verre de vin ou bière de l'Empordà / Included: Bread, ½ water, 1 glass of wine or Empordà beer

30 € (TVA incluse/VAT included)