

MENÚ FESTIU

Coca de vidre de Juanitas sucada amb tomàquet i Oli d' Oliva

PRIMERS A TRIAR

Tomàquets variats KM 0 amb ventresca de tonyina , Ceba Encurtida i olives d'Aragó
Espàrrecs verds a la brasa Josper amb Romesco
Carpaccio de Pinya amb Pernil Ibèric i Oli de menta
Canelons Rostits de l'Àvia amb Beixamel
Musclús de Roca a la Brasa Josper amb salsa verda
Assortiment de croquetes (Pernil, Bolets i Carn d'Olla)
Xipirons a l'Andalusa

SEGONS A TRIAR

Arròs de Peix i Marisc amb Gamba i Escamarlà (supl.2€)	mínim 2 persones
Arròs Negre Estil Delta amb Navalles i Coïsses amb Oli d'All	mínim 2 persones
Cassola d' arròs Caldòs de Cranc Blau (Supl.4€)	mínim 2 persones
Fideuà a la Marinera amb Allioli de Safrà	mínim 2 persones
Cassola d'Arròs de Muntanya amb carn,verdures i bolets	mínim 2 persones
Ploma de porc Duroc a la brasa amb Guarnició	
Melòs de Porc Guisat a la Reducció de Vi	
Bacallà amb Samfaina	

POSTRES A TRIAR

Copa de Mousse de xocolata amb nata
Tarta Santiago amb moscatell
Pastís de formatge cassolà amb fruits vermells
Gelats Català (Xixona amb Ratafia)
Recuit de l'Empordà amb mel

BODEGA

Aigües Minerals Font d'OR i Cafè Novell
Sangria de Vi o de Cava
Bodega Negre La Vinyeta D.O. Empordà i Torelló Blanc D.O. Penedès

39,00€