

Restaurant Ca La Maria

MENÚ DEGUSTACIÓ (tots els plats)

Sopa freda de pastanaga i fonoll
Ortiguilles fregides
Porro en escabetx

Amanida de maduixes, flors i formatge de Màs Borni
Faves i pèsols floreta d'Arenys ofegats al moment
amb botifarra negra
Arròs de l'Estany de Pals amb calamars

Postres

Maduixes amb nata
Xocolata i avellanes

Cafè sostenible flor de Santos

Aigua Sant Aniol

Vi Jardins de Perelada D.O. Empordà

o

Stars Brut Nature

54€ per persona tot inclòs

Mas Roure

Primers plats

Raviolis farcits de bolets amb salsa de formatge blau
Carpaccio de vedella amb flocs de parmesà
Timbal fred d'albergínies amb bacallà i taronja

Segons plats

Lingot de galta de vedella guisat amb la seva salsa
Saltejat de calamarsets i carxofes
Arròs a la cassola de mar i muntanya

Postres

Pastis de poma
Mato amb mel i codony "L'eixerit de Llagostera"
Flam de iogurt amb pinya

Vins de la casa Synera (D.O. Pla del Bages)

Aigües Minerals

Preu: 25€ inclòs

Bar Restaurant "Cal Degollat"

Primers a escollir

Amanida de Festa Major (formatge cabra, maduixes,
nous...)
Coca torrada amb escalivada i anxoves de l'Escala
Canelons de rostit de l'àvia

Segon Plat

Entrecot de vedella a la brasa o salsa roquefort
Botifarra pinyonera a la brasa amb guarnició
Rapet de la costa a la planxa amb verdures

Postres a escollir

Crema catalana
Gelat de iogurt amb mermelada de maduixa
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla
Coca casolana de taronja amb xocolata negra

Vi o cava brut D.O. Empordà, aigües minerals

24.00 € (IVA inclòs)

Consultar el menú de Can Cassoles, Els Tinars i Ca l'Artau a l'establiment

Restaurant el Carril

Entrants

Amanida de salmó fumat a casa i llagostí amb taronja natural i vinagreta de cítrics

Carpaccio de peu de porc amb encenalls de botifarra negra i oli d'avellanes

Anxoves de l'Escala amb pa torrat amb tomata

Canelons de foie i confit d'ànec gratinats amb la seva beixamel

Cargols a la llauna (supl. 4€)

Calamars a la romana (supl. 5€)

Foie "Celler" macerat amb sal, acompanyat de chutney de ceba (supl. 4€)

Segons

Paella marinera

Llobarro a la planxa amb carxofa al forn

Suquet de lluç amb patates

Vedella amb bolets

Entrecot de vedella de Girona de 400 grs. a la brasa amb patates fregides (supl. 3€)

Postres

Pastissos fets a casa

Gelat crocant amb Cointreau

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla de

Madagascar i coulis de xocolata

(supl. 1.80€)

Assortiment de formatges Premium, de **cabra, vaca, ovella i búfala** (supl. 4.90€)

Vi Jardins de Perelada, aigua i pa
Menú 25€ (iva inclòs)

La Taverna de Can Pou

Entrants

Amanida De Tomata Del Pebrot Amb Anxovetes
I Vinagreta De Pesto

Trinxat Amb Botifarra Negra I Anxoves

Pop A La Gallega Amb Patata De Murter

Foie Amb Dos Confitures I Torradetes

Canalons De Rostit Amb Cremós De Bolets Al Parmesà

Pastís De Rap I Marisc Amb Vinagreta De Mango

Endivies Amb Vinagreta De Roquefort I Nous

Cassoleta De Callos De Vedella Amb Cigrons I Bacallà

Segons Plats

Delícies De Pollastre De I Amb Salsa De Jabugo

Mandonguilles De Botifarra De Perol Amb Ceba Caremelitzada I

Cremós De Roquefort

Bacallà Fregit I Amb Tomata De Jalapeños(Picant)

Llom De Bacallà Amb Allioli De Poma Dolça

Galta De Vedella Feta Amb Carxofes

Pollastre A La Cassola Amb Naps

Entrecot Petit De 250 Gr. A La Brasa

**Inclou:Postres I Vi

Plat Per Nen + Refresc + Postres....12€

Preu : 25 € (Cobrem Els Refrescos... i Cafes)

½ 20€