



Menú del bolet i la castanya

Pica – Pica

Xarrup de crema de ceps

Croqueta casolana de ceps

Castanya confitada amb reducció de garnatxa de l'Empordà

Carpaccio de magret i foie d'ànec amb mermelada de poma i castanyes

Bolets de temporada saltejats amb botifarra de perol

Plat principal a escollir

Rapet a la planxa

Bacallà al forn

Magret d'ànec amb salsa de prunes al Oporto

Melós de vedella de Girona guisada amb bolets

Entrecot de vedella de Girona a la brasa o amb salsa de bolets

Espatlla de xai rostida al forn

Peuada (peu, orella i morro de porc) guisada amb ceps

Postres a escollir

Pastis casolà de castanyes amb xocolata calenta

Gelat de ratafia de l'Empordà amb castanyes confitades

Tarta taten feta a casa amb gelat de vainilla

Peres al cafe amb gelat de canyella

Carpaccio de pinya amb coulis de maduixa i gelat de iogurt

Brownie de xocolata amb sopeta de xocolata blanca i gelat de fruits vermells

AIGUA I PA INCLOSOS

Preu: 35,00€ per persona / IVA inclòs

Aquest menú només es servirà per a taula completa





Menú de las setas i las castañas

Pica – Pica

Xupito de crema de boletus

Croqueta casera de boletus

Castaña confitada con reducció de garnatxa de l'Empordà

Carpaccio de magret i foie de pato con mermelada de manzana i castañas

Setas de temporada salteadas con botifarra de perol

Plato principal a escoger

Rape a la plancha

Bacalao al horno

Magret de pato con salsa de ciruelas al Oporto

Meloso de ternera guisada con salsa de setas

Entrecot de ternera a la brasa o con salsa de setas

Espalda de cordero al horno

Peuada (pie, oreja i morro de cerdo) guisada con boletus

Postres a escoger

Pastel casera de castañas con chocolate caliente

Helado de ratafia del Empordà con castañas confitadas

Tarta taten hecha en casa con helado de vainilla

Peras al cafe con helado de canela

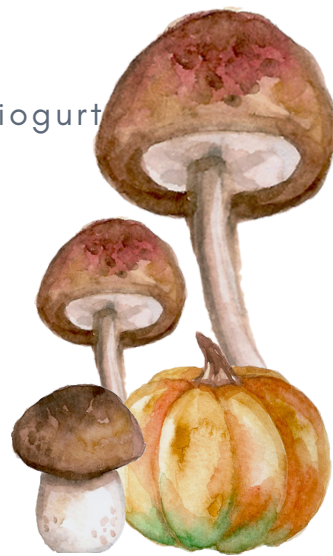
Carpaccio de piña natural con coulis de fresa y helado de iogurt

Brownie de chocolate con sopa de chocolate blanco y helado de frutos rojos

AIGUA I PAN INCLUIDOS

Precio: 35,00€ por persona / IVA incluido

Este menú solo se servirá por mesa completa





Menu de Champignons et la Châtaigne

Pica – Pica

Xupito de crème aux ceps

Croquette faite maison aux champignons

Châtaigne confité à la réduction de Grenache del Empordà

Carpaccio de magret et foie de canard avec confiture de pomme et
châtaigne

Champignons de saison sautés avec saucisse

Plat principal à choisir

Lotte grillée

Morue au four

Magret de canard avec sauce aux prunes et Porto

Joue de veau de Girona aux champignons

Entrecot de veau de Girona grillé ou avec sauce au champignons

Épaule d'agneau au four

Peuada (Pied, oreille et museau de porc en sauce) avec ceps

Dessert à choisir

Gâteau aux châtaigne avec chocolat chaud

Glace au ratafia del Empordà aux châtaigne

Tarte tatin fait maison avec glace à la vanille

Poires au café avec glace à la cannelle

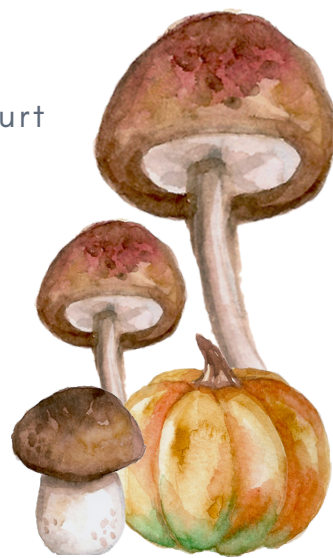
Carpaccio d'ananas aux coulis de fraises et glace au yaourt

Brownie de chocolate avec soupe au chocolat blanc et
glace aux fruits rouges

EAU ET PAIN COMPRIS

Prix: 35,00€ par personne / TVA comprise

Ce menu ne sera servi que pour table complet





Mushrooms and chestnut menu

Starters to share

- Mushrooms cream soup
- Home-made mushrooms croquettes
- Candied chestnut with Grenache del Empordà
- Duck magret carpaccio with foie with apple and chestnut jam
- Sauteed seasonal mushrooms with sausage

Main course to choose

- Grilled monkfish
- Baked cod
- Duck magret with prune and Porto sauce
- Roasted veal cheek with mushrooms
- Grilled veal entrecote or with mushrooms sauce
- Roasted lamb shoulder
- Pig trotters, snout and ears with mushrooms

Desserts to choose

- Chestnut cake with hot chocolate
- Ratafia ice-cream with chestnuts
- Baked apple cake with vainilla ice-cream
- Pineapple carpaccio with yogurt ice-cream with red berries
- Chocolate brownie with white chocolate soup and raspberry ice-cream

WATER AND BREAD INCLUDED

Price: 35,00€ per persone / VAT included

Only for complete tables

