

Menú inclòs en la mitja pensió

Entrants

Tomàquets de l'hort amb seitons i bonítol de pas
Cabdells cessar a la romana amb pollastre i olivada
Burrata amb Pesto d'alfàbrega i pinyons
Escamarlans a la planxa amb vinagreta d'all i julivert
Salmorejo de tomàquet de l'hort amb pernil i ou dur
Espàrrecs blancs amb gambes a l'allet
Tartare de Tonyína vermella
Tartare de Salmó
Assortiment de croquetes
Anxoves fetes a casa (6 filets)

Segons

Filet de porc Ibèric a baixa temperatura rostít amb romaní
Llom de conill amb vieïres , guisat de mar i muntanya
Suprema de pollastre Empordanès a la provençal
Magret d'ànec amb carotes dolces i praliné d'avellana
Filet de vedella al Pedro Ximénez
Suprema de Llenguado a la meunière
Turbot al cava
Bacallà dessalat a la muselina d'all
Tronc de lluç de palangre a l'all cremat
Calamar de platja a la planxa amb all i julivert amb la seva tinta
Paella mixta (mínim 2 persones)
Paella de marisc (mínim 2 persones)
Arròs Negre (mínim 2 persones)
Fideua (mínim 2 persones)

Postres

La nostra copa de tiramísú i gerds
Postre de llimona ganache
Xocolata maracuyà amb avellanes garapinyades
Sablé d'ametlla i gerds i fruits vermells
Assortiment de sorbets de la casa
Assortiment de fruita del temps

Menú incluido en la media pensión

Entrantes

Tomates del huerto con boquerones y Bonito
Cogollos cesar a la romana con pollo y olivada
Burrata con pesto de albaca y piñones
Cigalas a la plancha con vinagreta de ajo y perejil
Salmorejo de tomate del huerto con jamón y huevo duro
Espárragos blancos con gambas al ajillo
Tartare de Atún Rojo
Tartare de Salmón
Surtido de croquetas
Anchoas hechas en casa (6 filetes)

Segundos

Solomillo de cerdo ibérico a baja temperatura asado con romero
Lomo de conejo con víeras guisado mar y montaña
Suprema de pollo Ampurdanés a la provenzal
Magret de pato con zanahorias dulces i praliné
Filete de ternera al Pedro ximenez
Suprema Lenguado a la meunière
Turbo al cava
Bacalao desalado a la muselina de ajo
Tronco de merluza de palangre al ajo quemado
Calamar a la plancha con ajo y perejil con su tinta
Paella mixta (mínimo 2 personas)
Paella de marisco (mínimo 2 personas)
Arroz Negro (mínimo 2 personas)
Fideua (mínimo 2 personas)

Postres

La nuestra copa de tiramisú y frambuesa
Postre de limon ganache
Chocolate maracuyá con avellanas garapiñadas
Sablé de almendras y frambuesas y frutos rojos
Surtido de sorbetes de la casa
Surtido de frutas de temporada

Menu compris dans la demi-pension

Entrées

Tomates du jardin avec anchois et thon blanc
Bourgeons césar à la romane avec poulet et olives
Burrata au pesto de basilic et aux pignons
Langoustines grillées avec vinaigrette à l'ail et au persil
"Salmorejo" avec jambon et œuf dur
Asperges blanches avec crevettes à l'ail
Tartare de Thon rouge
Tartare de Saumon
Assortiment de croquettes
Anchois faits maison (6 filets)

Deuxième plats

Filet mignon de porc ibérique à basse température rôti au romarin
Filet de lapin avec Saint Jacques mijoté mer et montagne
Suprême de poulet de l'Empordà à la provençale
Magret de canard aux carottes sucrées et praliné
Filet de veau avec Pedro Ximénez
Suprême de Sole à la meunière
Turbot al cava
Morue dessalée avec mousseline à l'ail
Tronc de colin d'hameçon à l'ail brûlé
Calmars grillés à l'ail et persil avec son encre
Paella mixte (minimum 2 personnes)
Paella aux fruits de mer (minimum 2 personnes)
Riz noir (minimum 2 personnes)
Fideua (minimum 2 personnes)

Desserts

La notre tasse de tiramisu et framboise
Dessert de citron ganache
Chocolat maracuja avec noisettes caramélisées
Sablé d'amandes et framboises et fruits rouges
Assortiment de sorbets maison
Assortiment de fruits saison

Menu included in half board

Starters

Tomatoes from the garden with anchovies and Bonito
Buds César a la romaine with chicken and olive
Burrata with basil pesto and pine nuts
Grilled crayfish with garlic and parsley vinaigrette
Salmorejo with ham and hard-boiled egg
White asparagus with garlic prawns
Red tuna Tartare
Salmon Tartare
Croquettes
Homemade anchovies (6 filets)

Second courses

Low temperature Iberian pork tenderloin roasted with rosemary
Rabbit fillet with scallops simmered sea and mountain
Chicken breast from Empordà Provençale style
Duck Magret with sweet carrots and praline
Filet of veal with Pedro Ximenez
Supreme Sole to the meunière
Turbot al cava
Desalted cod with garlic mousseline
Trunk of Pollock with burnt garlic
Grilled squid with garlic and parsley with its ink
Mixed paella (minimum 2 people)
Seafood paella (minimum 2 people)
Black rice (minimum 2 people)
Fideua (minimum 2 people)

Desserts

Our cup of tiramisu and raspberry
Lemon desert ganache
Maracuya chocolate with caramelized hazelnuts
Almond and raspberry red fruits shortbread
Assortment of house sorbets
Assortment of fruit