

MENÚ TEMÀTIC

MENÚ TEMÁTICO



Ànec de L'Empordà, Ceps i Poma
Pato de L'Empordà, Setas y Manzana

Entrant

Entrante

Amanida de tardor amb figues, pernil d'ànec i formatge de cabra
Ensalada de otoño con higos, jamón de pato y queso de cabra

O bé

Ous de corral amb foie i bolets de temporada
Huevos de corral con foie y setas de temporada

Plat principal

Plato principal

Magret d'ànec amb poma rostida i fruits secs
Magret de pato con manzana asada y frutos secos

O bé

Torradet d'arròs negre amb calamars i rossinyols (mín. 2 persones)
"Torradet" de arroz negro con calamares y setas (mín. 2 personas)

Postres

Recuit amb compota de poma i cruixent d'ametlles
Recuit con compota de manzana y crujiente de almendras

O bé

Gelat de caramel amb xocolata i pinyons
Helado de caramelo con chocolate y piñones

Aigües, cafès, infusions i "Petits Fours"
Aguas, cafés, infusiones y "Petits Fours"

Celler Perelada: Blanc o negre o rosat
Bodega Perelada: Blanco o tinto o rosado

PREU 36,00€ / PERSONA 10% IVA INCLÒS
PRECIO 36,00 € / PERSONA 10% IVA INCLUIDO

Taules completes / Mesas completas