

MENÚ DE FIRES

Migdies 26, 27 i 29 d'octubre - 1, 2 i 3 de novembre

Nits 26 i 28 d'octubre - 2 de novembre

Amanida de tardor amb brots vegetals, tomàquet, mermelada de figues,
encenalls de pernil Duroc "Batallé", foie i vinagreta de nous

*Ensalada de otoño con brotes vegetales, tomate, mermelada de higos,
virutas de jamón Duroc "Batallé", foie y vinagreta de nueces*

Crema fina d'espàrrecs verds amb cues de gambes a la planxa i
cremós de iogurt grec

*Crema fina de espárragos verdes con colas de gambas a la plancha y
cremoso de yogur griego*

Caneló d'ànec amb beixamel de ceps i escames de parmesà

Canelón de pato con bechamel de boletus y escamas de parmesano

Suprema de corball al forn amb blat guisat, gambes i salsa americana

Suprema de corvina al horno con trigo guisado, gambas y salsa americana

Terrina de xai lletó d'Agullana amb parmentier de patata, guisat
de bolets i el suc de la seva cocció

*Terrina de cordero lechal de Agullana con parmentier de patata, guisado
de setas y el jugo de su cocción*

Entrecot de vaca rossa a la planxa o amb salsa de mostassa de Dijon

Entrecot de vaca rubia a la plancha o con salsa de mostaza de Dijon

Crema de vainilla, cremós de xocolata i estofat de fruits vermells

Crema de vainilla, cremoso de chocolate y estofado de frutos rojos

Recuit de drap de Fonteta amb nous garrapinyades

Recuit de drap de Fonteta con nueces garrapiñadas

Pastís Sacher

Pastel Sacher

27€

2 plats, postres, 1 beguda (vi, refresc o aigua) i pa

2 platos, postre, 1 bebida (vino, refresco o agua) y pan

L'Avoy

RESTAURANT-CAFÈ

