

# MENÚ ONYAR

## PRIMERS / PRIMEROS

Crema fina d'espàrrecs verds amb ou escumat,  
ceba cruixent i botifarra negra  
*Crema fina de espàrregos verdes con huevo poché,  
cebolla crujiente y butifarra negra*

## SEGONS / SEGUNDOS

Suprema de corball amb blat guisat, gambes i salsa de crustacis  
*Suprema de corvina con trigo guisado, gambas y salsa de crustáceos*

## POSTRES / POSTRES

Tatin de poma amb crema anglesa i gelat de galeta  
*Tatín de manzana con crema inglesa y helado de galleta*

Cafè o infusió - *Café o infusión*

Begudes: aigua i vi, cervesa o refresc - *Bebidas: agua y vino, cerveza o refresco*  
Celler: Vi blanc i negre, D.O. Empordà - *Bodega: Vino blanco y tinto, D.O. Empordà*

**32€**/persona IVA inclòs

*L'Avoy*  
RESTAURANT-CAFÈ

# MENÚ GALLIGANS

## PRIMERS / PRIMEROS

Pasta saltada amb fruits del mar i salsa marinera  
*Pasta salteada con frutos del mar y salsa marinera*

## SEGONS / SEGUNDOS

Llobarro a la donostiarra sobre un llit de verduretes saltades  
*Lubina a la donostiarra sobre un lecho de verduritas salteadas*

## POSTRES / POSTRE

Escuma de iogurt amb fruits vermells confitats i sorbet de gerds  
*Espuma de yogur con frutos rojos confitados y sorbete de frambuesa*

Cafè o infusió - *Café o infusión*

Begudes: aigua i vi, cervesa o refresc - *Bebidas: agua y vino, cerveza o refresco*  
Celler: Vi blanc i negre, D.O. Empordà - *Bodega: Vino blanco y tinto, D.O. Empordà*

**32€**/persona IVA inclòs

*L'Avoy*

RESTAURANT-CAFÈ

# MENÚ GÜELL

## PRIMERS / PRIMEROS

Amanida de brots vegetals amb tomàquet, mató,  
crostonets de pa i pesto de pinyons  
*Ensalada de brotes vegetales con tomate, requesón,  
picatostes de pan y pesto de piñones*

## SEGONS / SEGUNDOS

Secret de porc Duroc amb parmentier de patata i salsa de tòfona  
*Secreto de cerdo Duroc con parmentier de patata y salsa de trufa*

## POSTRES / POSTRE

Pa de pessic d'ametlla amb mango i festucs  
*Bizcocho de almendra con mango y pistachos*

Cafè o infusió - *Café o infusión*

Begudes: aigua i vi, cervesa o refresc - *Bebidas: agua y vino, cerveza o refresco*  
Celler: Vi blanc i negre, D.O. Empordà - *Bodega: Vino blanco y tinto, D.O. Empordà*

**32€**/persona IVA inclòs



## CONDICIONS / CONDICIONES

Menús prèvia concertació.

*Menús previa concertación.*

Un sol menú per esdeveniment, no es poden fer diferents menús. Ens han de confirmar el menú triat com a molt tard 72 hores abans de l'esdeveniment.

Un solo menú por evento, no se pueden realizar diferentes menús. Nos han de confirmar el menú escogido como muy tarde 72 horas antes del evento.

Es permetrà una reducció de fins el 10% en el nombre de comensals amb una antelació mínima de 72 hores abans de l'esdeveniment. Qualsevol altra reducció no modificarà el pressupost.

*Se permite una reducción de hasta el 10% en el número de comensales con una antelación mínima de 72 horas antes del evento. Cualquier otra reducción no modificará el presupuesto.*

Consulteu possibles vins de la carta amb suplement.

*Consultar posibles vinos de la carta con suplemento.*

Possibilitat de dur a terme el servei en saló privat (sotmès a disponibilitat).

*Posibilidad de llevar a cabo el servicio en salón privado (sujeto a disponibilidad).*

Obert de dilluns a diumenge, festius inclosos, per a grups concertats (mín. 15 persones).

*Abierto de lunes a domingo, festivos incluidos, para grupos concertados (mín. 15 personas).*