

MENÚ LA LLEONA

PRIMERS / PRIMEROS

Calamars a l'andalusa amb maionesa de curri
Calamares a la andaluza con mayonesa de curry

SEGONS / SEGUNDOS

Entrecot de vedella amb cremós de mostassa i patata gratinada
Entrecot de ternera con cremoso de mostaza y patata gratinada

POSTRES / POSTRES

Crema de vainilla, ganatxe de xocolata negra i fruits vermells
Crema de vainilla, ganache de chocolate negra y frutos rojos

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*

37€/persona IVA inclòs

MENÚ EL TARLÀ

PRIMERS / PRIMEROS

Amanida de brots vegetals amb algues, tomàquet cirera,
ceba morada, sèsam i tonyina macerada

*Ensalada de brotes vegetales con algas, tomate cereza,
cebolla morada, sésamo y atún macerado*

SEGONS / SEGUNDOS

Bacallà gratinat amb allioli de mel acompanyat de confitura de
ceba i pinyons

*Bacalao gratinado con alioli de miel acompañado de confitura de
cebolla y piñones*

POSTRES / POSTRE

Crema de caramel amb gelat de xocolata negra i avellanes garapinyades
Crema de caramelo con helado de chocolate negro y avellanas garapiñadas

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*

37€/persona IVA inclòs

Tarvay

RESTAURANT-CAFÈ

MENÚ LA COCOLLONA

PRIMERS / PRIMEROS

Navalles a la planxa amb pebre negre i oli de cítrics
Navajas a la plancha con pimienta negra y aceite de cítricos

SEGONS / SEGUNDOS

Magret d'ànec laminat amb compota de poma i salsa de ratafia
Magret de pato laminado con compota de manzana y salsa de ratafia

POSTRES / POSTRE

Mousse de mató amb galeta de sablé d'ametlla i mel
Mousse de requesón con galleta de sablé de almendra y miel

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*

37€/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).