

# MENÚ SANT MIQUEL

## PRIMERS A ESCOLLIR... / PRIMEROS A ESCOGER...

Amanida de brots vegetals amb salmó fumat, tomàquet Raf, alvocat,  
ceba tendra i vinagreta de poma

*Ensalada de brotes vegetales con salmón ahumado, tomate Raf,  
aguacate, cebolleta y vinagreta de manzana*

Crema de porros amb ou escumat, pernil ibèric i oli d'oliva verge

*Crema de puerros con huevo poché, jamón ibérico y aceite de oliva virgen*

## SEGONS A ESCOLLIR... / SEGUNDOS A ESCOGER...

Orada amb puré de pastanaga i oli de fruits secs

*Dorada con puré de zanahoria y aceite de frutos secos*

Ploma de porc Duroc a la brasa amb compota de poma,  
ceba confitada i reducció de vi negre

*Pluma de cerdo Duroc a la brasa con compota de manzana,  
cebolla confitada y reducción de vino tinto*

## POSTRES A ESCOLLIR... / POSTRE A ESCOGER...

Peres rostides amb mousse de mató i mel

*Peras asadas con mousse de requesón y miel*

Crema de vainilla amb ganache de xocolata negra i fruits vermells

*Crema de vainilla con ganache de chocolate negro 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*

**25€**/persona IVA inclòs

*Tavoy*  
RESTAURANT-CAFÈ

# MENÚ ELS ÀNGELS

## PRIMERS A ESCOLLIR... / PRIMEROS A ESCOGER...

Amanida de brots vegetals amb mozzarella, tomàquet confitat i salsa pesto  
*Ensalada de brotes vegetales con mozzarella, tomate confitado y salsa pesto*

Caneló de peix amb salsa de pebrots escalivats i pols d'olives negres  
*Canelón de pescado con salsa de pimientos asados y polvo de aceitunas negras*

## SEGONS A ESCOLLIR... / SEGUNDOS A ESCOGER...

Tataki de tonyina amb verdures saltades, salta teriyaki i cruixent de ceba  
*Tataki de atún con verduras salteadas, salsa teriyaki y crujiente de cebolla*

Entrecot de vaca rossa a la brasa amb gratin de patata  
i salsa de pernil ibèric  
*Entrecot de vaca rubia a la brasa con gratén de patata  
y salsa de jamón ibérico*

## POSTRES A ESCOLLIR... / POSTRE A ESCOGER...

Tatin de poma amb gelat de vainilla i caramel salat  
*Tatín de manzana con helado de vainilla y caramelo salado*

Sopa de xocolata blanca amb iogurt, maduixes i festucs  
*Sopa de chocolate blanco con yogur, fresas 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*

**25€**/persona IVA inclòs

*Favory*  
RESTAURANT-CAFÈ

# MENÚ SANT ROC

## PRIMERS A ESCOLLIR... / PRIMEROS A ESCOGER...

Amanida tèbia de brots vegetals amb llagostins, tomàquet,  
ceba tendra i vinagreta de fruits secs  
*Ensalada templada de brotes vegetales con langostinos,  
tomate, cebolleta y vinagreta de frutos secos*

Saltat de calamarsons amb alls tendres, puntes d'espàrrecs verds i botifarra negra  
*Salteado de chipirones con ajos tiernos, puntas de espárragos verdes y butifarra negra*

## SEGONS A ESCOLLIR... / SEGUNDOS A ESCOGER...

Llobarro a la brasa amb blat guisat i bolets amb emulsió de salsa americana  
*Lubina a la brasa con trigo guisado y setas con emulsión de salsa americana*

Melós de vaca rossa, cremós de carxofes amb ratafia i el seu cruixent  
*Meloso de vaca rubia, cremoso de alcachofas con ratafía y su crujiente*

## POSTRES A ESCOLLIR... / POSTRE A ESCOGER...

Escuma de mango amb gelat de coco  
*Espuma de mango con helado de coco*

Pastís de formatge amb fruits vermells confitats  
*Pastel de queso con frutos rojos confitados*

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*

**25€**/persona IVA inclòs

*Favoy*  
RESTAURANT-CAFÈ

# MENÚ PUIGSACALM

## PRIMERS A ESCOLLIR... / PRIMEROS A ESCOGER...

Amanida de brots vegetals amb tomàquet i tonyina macerada amb soja, mel i sèsam  
*Ensalada de brotes vegetales con tomate y atún macerado con soja, miel, sésamo*

Timbal de verdures escalivades amb formatge de cabra caramel·litzat i oli d'olives negres  
*Timbal de verduras asadas con queso de cabra caramelizado y aceite de olivas negras*

## SEGONS A ESCOLLIR... / SEGUNDOS A ESCOGER...

Salmó al papillote amb juliana de verdures i oli d'avellanes  
*Salmón al papillote con juliana de verduras y aceite de avellanas*

Magret d'ànec amb cremós de pera i reducció de Pedro Ximénez  
*Magret de pato con cremosos de pera y reducción de Pedro Ximénez*

## POSTRES A ESCOLLIR... / POSTRE A ESCOGER...

Escuma de iogurt amb crumble i daus de mango  
*Espuma de yogur con crumble y dados de mango*

Cake de pastanaga amb cremós de sucre morè  
*Cake de zanahoria con cremoso de azúcar moreno*

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*

**25€**/persona IVA inclòs

*Favoy*  
RESTAURANT-CAFÈ

# MENÚ EL FAR

## PRIMERS A ESCOLLIR... / PRIMEROS A ESCOGER...

Amanida de brots vegetals amb mató, maduixes, puntes d'espàrrecs verds,  
tomàquet i vinagreta de mel  
*Ensalada de brotes vegetales con requesón, fresas, puntas de espárragos verdes,  
tomate y vinagreta de miel*

Caneló de confit d'ànec i foie amb compota de pera i oli d'olives  
*Canelón de confit de pato con compota de pera y aceite de avellanas*

## SEGONS A ESCOLLIR... / SEGUNDOS A ESCOGER...

Llom de bacallà confitat amb cremós de patata trufada i guisat de ceps  
*Lomo de bacalao confitado con cremoso de patata trufada y guisado de boletus*

Terrina de xai lletó sense feina amb el suc de la seva cocció i chutney de verdures  
*Terrina de cordero lechal deshuesado en el jugo de su cocción y chutney de verduras*

## POSTRES A ESCOLLIR... / POSTRE A ESCOGER...

Cremós de fruita de la passió, gelat de iogurt i crumble de te verd  
*Cremoso de fruta de la pasión, helado de yogur y crumble de té verde*

Amanida de fruita de temporada amb balsàmics i sorbet de llimona  
*Ensalada de fruta de temporada con balsámicos y sorbete de limón*

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*

**35€**/persona IVA inclòs

*Favoy*  
RESTAURANT-CAFÈ

# MENÚ EL MONTGRÍ

## PRIMERS A ESCOLLIR... / PRIMEROS A ESCOGER...

Crema de carbassa amb ou escaldat, vieira i oli de botifarra negra  
*Crema de calabaza con huevo escalfado, vieira y aceite de butifarra negra*

Coca de recapte amb albergínia escalivada, sardina fumada,  
pols d'olives negres de Kalamata i mini brots vegetals  
*Coca de recapte con berenjena escalivada, sardina fumada, polvo  
de aceitunas negras de Kalamata y mini brotes vegetales*

## SEGONS A ESCOLLIR... / SEGUNDOS A ESCOGER...

Rap amb patata confitada i emulsió de crustacis  
*Rape con patata confitada y emulsión de crustáceos*

Raviolis de cua de bou amb salsa de tòfona i cremós de coliflor  
*Raviolis de rabo de buey con salsa de trufa y cremoso de coliflor*

## POSTRES A ESCOLLIR... / POSTRE A ESCOGER...

Pastís de formatge amb textures de mango  
*Pastel de queso con texturas de mango*

Ganache de xocolata blanca amb estofat de maduixots i gelat de galeta  
*Ganache de chocolate blanco con estofado de fresas y helado de galleta*

Cafè o infusió - *Café o infusión*

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

**35€**/persona IVA inclòs

*Favoy*  
RESTAURANT-CAFÈ



## CONDICIONS / CONDICIONES

Menús prèvia concertació  
*Menús previa concertación*

Relació de plats 72 hores abans de l'esdeveniment  
*Relación de platos 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)*