



Gastronomia, Art i Cultura

Menú Executiu Setmanal

*Disponible de dilluns a divendres, en dies laborables,
de 12h a 16h i als nostres salons interiors*

A triar entre...

*Salmorejo amb encenalls de pernil 100% ibèric pur de gla Gran Rsv i ou dur
Amanida de tomàquet Barbastre amb bonítol del Nord en oli d'oliva i ceba de Figueres
Truita de mongetes de Santa Pau amb ceba caramel·litzada i botifarra del Perol
Tagliatelle a la marinera amb gambes i musclos*

A triar entre...

*Lluç de palangre a la planxa amb verdures saltejades
Presa ibèrica amb puré de moniato i bimis
Ossobuco de vedella amb patatetes
Arròs del costella ibèrica Maldonado amb pebrots del Padrón
Peix de llotja al forn o a la "Santurce" (+14€)
Entrecôte de llom alt D.O. Girona a la graella (+10€)*

A triar entre...

*Sorbet de taronja amb crema de llimona i compota de mango
Tatin amb crema de vainilla i gelat de nata
Brownie amb cremós de xocolata del 70% i gelat de vainilla natural
Pinya natural
Crema catalana*

*Una copa de vi, cervesa, refresc o aigua
Pa i cafè o té*

32 €

(IVA inclòs)