

MENÚ SANT JORDI 2024

PICA PICA – TAPAS TO SHARE

Pernil ibèric i formatge de la Garrotxa
Pa ECO amb tomàquet i oli d'oliva verge extra
Timbal d'amanida russa amb ventresca de tonyina, tòfona i llima
Croquetes de carn d'olla
Puntetes de calamar fregides amb allioli de la seva tinta

Jamón ibérico, queso de la Garrotxa
Pan ECO con tomate de colgar y AOVE
Timbal de ensaladilla con ventresca de atún, trufa y lima
Croquetas de cocido
Puntillitas de calamar fritas con alioli de su tinta

Iberian ham and cheese from "La Garrotxa"
ECO bread with tomato and extra virgin olive oil
Mini salad tuna belly, truffle and lime
Meat croquettes
Fried squids with ink allioli sauce

SEGONS A TRIAR - SEGUNDOS A ESCOGER – MAIN DISH TO CHOOSE

Bacallà a la catalana amb panses, pinyons i crema suau d'espinaçs
Bacalao a la catalana con pasas, piñones y crema suave de espinacas
Cod in Catalan-style with raisins, pine nuts and soft spinach sauce

Entrecot de vedella a la brasa amb salsa de ceps i verdura
Entrecot de ternera a la brasa con salsa de boletus y verdura
Grilled veal entrecote with boletus sauce and vegetables

Arròs mar i muntanya de botifarra del Perol i musclos al forn de carbó
(Bomba, Illa de Riu del Delta de l'Ebre)
Arroz mar y montaña de butifarra del Perol y mejillones al horno de carbón
(Bomba, Illa de Riu del Delta del Ebro)
Rice with sausage from Perol and mussels cooked in our charcoal oven
(Illa de Riu Bomba rice from Delta de L'Ebre)

Arròs caldós de llamàntol al forn de carbó (cada 2 pers., supl 6€ per persona)
Arroz caldoso de bogavante al horno de carbón (cada 2 pax, supl 6€ por persona)
Rice with lobster cooked in our charcoal oven (each 2 pax, suppl 6 € per person)

POSTRE – LES POSTRES - DESSERT

La rosa de Sant Jordi
Rosa de San Jordi
Sant Jordi's rose

CELLER BODEGA CELLAR

Aigües minerals Aguas minerales *Mineral Water*
Vi blanc Clamor o negre Ànec Mut ECO (1 ampolla cada 2 persones)
Vino blanco Clamor o tinto Ànec Mut ECO (1 botella cada 2 personas)
Clamor white wine or Ànec Mut ECO red wine (1 bottle for every 2 people)
Copa de cava Codorniu Brut Nature
Copa de cava Codorniu Brut Nature
Glass of Codorniu Brut Nature cava
Cafès i infusions Cafes e infusiones *Coffees and infusions*

45 €

Preu persona IVA inclòs
Precio persona IVA incluido
Price per person IVA included

