

Al restaurant La Falgarona elaborem una carta que vol fer del producte de qualitat i proximitat la seva essència. Les verdures i fruites del nostre hort ecològic proveeixen les bases de la cuina, que el nostre xef prepara amb els justos tocs de modernitat. La resta de productes són frescos i de la zona, i és per això que els plats poden variar en funció de la disponibilitat i temporalitat del mercat.

## MENU

### STARTERS

*Vegetable salad from our garden according to season*

or

*Seafood cannelloni with traditional style*

or

*Sauteed vegetables wok with chicken and soy sauce*

or

*Squid noodles with crayfish cream and squid black oil*

### MAIN COURSES

*Cod loin confit with ratatouille*

or

*Oxtail with Oporto sauce and potato parmentier*

or

*Baked veal rib of Gerona with wine sauce and sweet potato puree*

or

*Rice with black sausage and mushrooms*

### DESSERTS

*Homemade rice with milk*

or

*Seasonal fruit*

or

*Fried milk with honey and rosemary cream*

*Price : 25,00 €/pp*

*(Bread, water, wine glass and Coffee)*