

CARTA

ENTRANTS PER COMPARTIR

<i>Assortiment de croquetes vegetarianes casolanes</i> (Bolets – Carbassó i formatge parmesà – Espinacs, formatge de cabra i pinyons – Carbassa i poma)	12 €
<i>Pernil ibèric amb pa de coca de vidre i tomàquet</i>	18 €
<i>Carpaccio de gambes vermelles</i>	16 €
<i>Tataki de salmó amb sèsam i saltat d'algues</i>	17 €
<i>Foie micuit amb llàmines de poma i Pedro Ximenez</i>	18 €
<i>Coca de pa amb tomàquet</i>	4 €

PRIMERS PLATS

(Varietat de verdures recol·lectades al nostre hort ecològic i segons temporada)

<i>Gaspatxo de tomàquets amb guacamole</i>	12 €
<i>Humus amb crudités de verdures</i>	12 €
<i>Amanida d'enciam amb hortalissa del nostre hort, vinagreta de mel i mostassa</i>	9,5 €
<i>Amanida de quinoa amb lleties pardines i vinagreta de crudités de verdures</i>	14 €
<i>Amanida de tomàquet "cor de bou" amb mozzarella de búfala i salsa pesto de la nostre alfàbrega</i>	12 €
<i>Tagliatelle al pesto amb formatge parmesà</i>	14 €
<i>Graellada de verdures amb sèsam i salsa romesco</i>	14 €

SEGONS PLATS

<i>Espatlla de xai al forn amb cuscús de verdures</i>	22 €
<i>Filet de vedella amb parmentier de patates i salsa d'Oporto</i>	25 €
<i>Magret d'ànec amb salsa de cireres de Llers i saltat de verdures</i>	19 €
<i>Peus de porc sense feina amb escamarlans</i>	20 €
<i>Lluç de palangre a la sidra amb pèsols llàgrima</i>	23 €
<i>Llom de bacallà confitat amb samfaina</i>	20 €

CLÀSSICS DE LA NOSTRA CUINA

<i>Ou de Mas Falgarona cuit a baixa temperatura amb cremós trufat</i>	12 €
<i>Pop a la planxa amb puré de Pimentón de la Vera</i>	18 €
<i>Arròs de bacallà i gambetes de la costa</i>	20 €
<i>Rissotto d'espàrrecs i ceps</i>	18 €

POSTRES

<i>Coulant de xocolata amb gelat de vainilla (Elaborat amb "Chocolat d'origine unique Saint Domingue")</i>	9,50 €
<i>Tatin de pomes amb caramel de ratafia i crema anglesa</i>	9,50 €
<i>Assortiment de gelats i sorbets</i>	8,00 €
<i>Mosaic de fruites</i>	6,00 €
<i>Escuma de recuit "Mas Mercè" (llet de vaca de Siurana d'Empordà)</i>	9,50 €
<i>Pastis de formatge amb coulis i fruites del bosc</i>	9,50 €
<i>Tiramisú del nostre xef amb toffe</i>	9,50 €

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.

Si patiu alguna intolerància o al·lèrgia, consulteu el nostre personal

Cistella de pa 1,50 €

Preus amb IVA inclòs