

## CARTA

### ENTRANTES

<i>Surtido de croquetas vegetarianas caseras</i> (Setas y espárragos verdes – Calabacín y queso parmesano – Espinacas, queso de cabra y piñones – Calabaza y manzana)	11 €
<i>Jamón ibérico con pan de coca de vidrio y tomate</i>	(1/2 ración -10 €) 18 €
<i>Tabla de quesos artesanos de Cataluña con membrillo, nueces y dados de tomate concassé</i>	16 €
<i>Terrina de foie Micuit al punto de sal</i>	14 €
<i>Parrillada de verduras de temporada con romesco</i>	12 €
<i>Huevo de Mas Falgarona cocido a baja temperatura con cremoso trufado</i>	11 €
<i>Ensalada de bacalao con romesco y aceitunas de Kalamata</i>	15 €
<i>Pan de coca de vidrio con tomate</i>	4 €

### SEGUNDOS PLATOS

<i>Solomillo de ternera con salsa de Oporto, parmentier de patata y chalotas glaseadas</i>	24 €
<i>Lomo de merluza con espuma caliente de limón, encurtidos y espárragos verdes</i>	23 €
<i>Bacalao cocido a baja temperatura con cama de guisantes y verduritas baby</i>	21 €
<i>Magret de pato con parmentier de manzana y salsa de frutos rojos</i>	19 €
<i>Pulpo a la plancha con parmentier de pimentón de la Vera y chips de ajo</i>	19€

### ARROCES

<i>Arroz de gambas (min. 2 pax)</i>	23 €
<i>Risotto de espárragos y ceps (min. 2 pax)</i>	18 €

### POSTRES

<i>Coulant de chocolate con helado de vainilla</i>	7 €
<i>Surtido de helados y sorbetes</i>	7 €
<i>Pastel de zanahoria con sorbete de mandarina</i>	7 €
<i>Insusión de fresas con helado de mascarpone y granizado de vino tinto del Ampurdán</i>	7 €

## SUGERENCIAS

<i>Carpaccio de remolacha con pipas y brotes tiernos</i>	10€
<i>Sopa fría de sandía y tomates de nuestro huerto con brocheta de perla de mozzarella</i>	10,50€
<i>Burrata de 125g con fresas, rúcula y vinagreta de miel</i>	12€
<i>Timbal de calabacín y queso de cabra acompañados de brotes verdes y su vinagreta cítrica</i>	12€
<i>Endívia braseada con parmentier de patata y vinagreta de avellanas</i>	12€
<i>Canelón de rabo de toro con manzana y bechamel de cebolla caramelizada</i>	12€

*Cesta de pan.... 1,50 €*

*Precios con IVA incluido*

En el restaurante La Falgarona elaboramos una carta que quiere hacer del producto de calidad y proximidad su esencia. Las verduras y frutas de nuestro huerto ecológico proveen las bases de la cocina, que nuestro chef prepara con los justos toques de modernidad. El resto de productos son frescos y de la zona y es por eso que los platos pueden variar en función de la disponibilidad y temporalidad del

*Si sufre alguna intolerancia o alergia, consulte nuestro personal*