

MENÚ COMPARTIR – servei divendres i diumenges migdia-

(mín. 2 pax)

Croquetes casolanes de rostit i pernil

Amanida amb brots tendres d'enciam, formatge de cabra, fruits secs i vinagreta de mel

Ous trencats del nostre galliner amb patates palla

Pernil ibèric amb coca de pa amb tomàquet

Tiramisú casolà

Aigua , copa de vi , cafè i infusions

Preu per persona : 24,50 €/IVA inclos



-SERVEI DIVENDRES NO FESTIU AL MIGDIA-

FÒRMULA 1

ENTRANT A ESCOLLIR

Ou de Mas Falgarona cuit a baixa temperatura
Graellada de verdures de temporada amb romesco
Amanida de figues confitades amb pernil d'ànec i pols de foie
+ Postres a escollir

Aigua, copa de vi, pa i cafè o infusió

15,00€ per persona

FÒRMULA 2

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Melós de vedella amb salsa de ratafia, castanyes glacejades i cremós de cigrons
Arròs amb espàrrecs i ceps
Caneló de cua de bou amb poma i beixamel de ceba
caramel litzada i dues textures de parmesà

+ Postres a escollir

FÒRMULA CLÀSSICA

ENTRANT A ESCOLLIR

Ou de Mas Falgarona cuit a baixa temperatura
Graellada de verdures de temporada amb romesco
Amanida de figues confitades amb pernil d'ànec i pols de foie

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Melós de vedella amb salsa de ratafia, castanyes glacejades i cremós de cigrons
Arròs amb espàrrecs i ceps
Caneló de cua de bou amb poma i beixamel de ceba
caramel litzada i dues textures de parmesà

+ Postres a escollir

Aigua, copa de vi, pa i cafè o infusió

25,00€ per persona

Al restaurant La Falgarona elaborem una carta que vol fer del producte de qualitat i proximitat, la seva essència. Les verdures i ous del nostre hort i galliner ecològic proveeixen les bases de la cuina, que el nostre equip prepara amb cura. La majoria dels productes provenen de l'Empordà i és un dels grans valors de la nostra cuina.

Vine a gaudir de la PROMOCIÓ DINAR & SPA

Inclou un menú d'arròs i una sessió al nostre Spa.

50,00€ per persona

POSTRES

Pastís de pastanaga / Tiramisú casolà / Coulant de xocolata