



Menú Sant Ferriol

Precio: 142,00€

Aperitivos

Jamón serrano de Segovia al corte

10 Aperitivos a escoger

Guacamole con trigo crujiente

Tartar de salmón

Brocheta capresse (tomate, mozzarella y aceite de albahaca)

Croquetas caseras de pollo asado

Cucharilla de dados de salmón marinado

Sorbete de gazpacho (según temporada)

Champiñones rellenos de jamón

Parrillada de pinchos de carne

Tostadas de escalivada y anchoas de l'Escala

Tabla de quesos (brie, cabra de la Garrotxa, oveja, mezcla y manchego) con mermelada de frutos del bosque y picos de pan

Cebiche de gambas

Mejillones gratinados al horno

Degustación de judías de Santa Pau (Empedrat)

Cazuelita de patatas bravas al estilo de la casa

Pinchos de morcilla con cebolla caramelizada

Embutidos de la Garrota con pan con tomate

Crema de melón con virutas de jamón

Hummus con coca de pan

Mini ensalada con cacahuets y vinagreta de jengibre

Primer plato

Arroz con calamares y mejillones al perfume de hinojo

Xató con salsa de aceitunas negras, bacalao desmigado y anchoas de l'Escala

Fideuá negra con marisco

Sopa fría de calabaza y naranja con langostinos
Ensalada de brotes verdes, frutas, queso de cabra y vinagreta
Salmorejo con huevos de codorniz y virutas crujientes

Segundo plato

Ternera con setas
Muslos de pato con peras
Lomo ibérico con mango y jengibre

Postres

Sopa de crema inglesa con fresas
Crema de naranja con canela
Sopa de chocolate blanco y helado con frutas del bosque
Panacota de chocolate y naranja
Helado de yogur con frutas (fresa, kiwi, piña y frutas del bosque)

Bodega

Vino blanco Castell Perelada – Cigonyes. DO Empordà
Vino tinto Castell Perelada – Cigonyes. DO Empordà
Cava Alta Alella – Privat Brut Nature ecológico
Agua mineral Sant Aniol de afloramiento volcánico
Cafés y licores