



Suplementos

Aperitivos (+4,60 euros/adulto)

Jamón ibérico de bellota al corte con pan de coca

12 aperitivos a escoger (+3,60 euros/adulto por aperitivo)

Brandada de bacalao con olivada y “piquillo”

Guacamole con trigo crujiente

Tártar de salmón

Brocheta caprese (tomate, mozzarella y aceite de albahaca)

Croquetas caseras de pollo cocido

Crujiente de langostino

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 la Escala

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

Tataki de atún con sésamo y soja

Croquetas de ceps

Cebiche de gambas

Mejillones gratinados al horno

Endibias con salmón y queso

Degustación de judías de Santa Pau (Empedrat)

Degustación de mini albóndigas con setas

Surtido de butifarras catalanas de la Garrotxa

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

Entrantes (+5,70 euros/adulto por entrante)

Sopa fría de calabaza y naranja con langostinos

Ensalada de mango con jamón de pato, aceite de nueces y salteado de setas

Ensalada asiática con vinagre balsámico de Módena, sésamo y gengibre

“Salmorejo” frío con virutas de jamón y huevo de codorniz

Puestos de comida temática (+5,70 euros / adulto por paradita)

Paradita de embutidos de la Garrotxa con diferentes panes

Paradita de croquetas caseras: de pollo cocido, de bacalao, de jamón, de chorizo, de ceps, de pasas, de espinacas y piñones

Paradita de verduras: cazuelita de verduras, Empedrat, escalivada, crema de calabaza, sorbete de gazpacho

Bodega (+1,8 euros)

Vino tinto Castell Perelada – 5 fincas. DO Empordà

Collection Blanc - DO Empordà Perelada