

FR



Prix par personne
Prix avec
TVA comprise

ES PORTAL

HOTEL GASTRONÒMIC

* * * * *

HG-002398

MENU DU MIDI


28,00 €

Jours ouvrables non fériés du mardi au vendredi. Comprise eau et pain.

PREMIER PLAT (à partager au milieu de la table ou a en choisir un par personne)

Petites tomates variées de saison avec de la morue et des poireaux confits, des olives de Kalamata et de la vinaigrette aux graines de tournesol

Tartare de saumon aux légumes en crudité et moutarde à l'ancienne à la crème de céleri

Sauté de petits lançons du Cap de Begur panés à l'andalouse 

PLAT PRINCIPAUX (au choix une option)

Dos de morue avec trinchat de petite tomate et oignon de Figueres avec de la semoule et des petits légumes sautés au citron doux

Oeufs brouillés ecològiques avec du canard confit, des légumes variés et des asperges vertes avec des truffes d'été

Entrecôte de veau avec sauce au vin rouge de l'Empordà et patate douce d'ail cuite au four

Riz Bahia en cocotte avec seiche et côte ibérique de Masia Tero avec des coques et aioli de persil (supl. 4,00 €)

DESSERTS (au choix une option)

Semifreddo de chocolat 72% avec crumble de noisette et crème glacée

Crème de fraise, orange et menthe avec glace au chocolat blanc

Crème glacée artisanale Angelo Corvitto (consulter les saveurs avec l'équipe de la salle)

Notre établissement dispose de toute l'information sur la présence de produits et ingrédients allergènes dans les plats de la carte et des menus. Nous sommes à votre disposition pour vous offrir toute information au cas que vous souffririez d'une quelconque allergie ou intolérance alimentaire conformément au règlement UE núm. 1169/2011

 Avec gluten

 Végétarien

 Demi-pension