

LA CARTA DE OTOÑO

ENTRANTES

Paletilla de Guijuelo de bellota con pan tostado con tomate
Mi-cuit de foie-gras con compota de mango y confitura de higos
Parmentier de patata con pulpo a la Gallega
Carpaccio de atún con aceite de pimienta rosa, soja y jengibre
Raviolis de carrillera de ternera en su jugo y queso azul
Croquetas de la casa
Buñuelos de bacalao
Calamares a la romana
Ensalada de bogavante con verduras y aceite de nueces
Parrillada de verduras con salsa Romesco
Pastel de bacalao a la crema de pimientos del Piquillo
Risotto de setas y parmesano con hígado fresco de pato
Salteado de setas con langostinos y “botifarra”

PESCADOS

Bacalao a la muselina de ajo
Dorada a la sal con verduras
Pescado de mercado al horno con patatas y cebolla de Figueres
Gambas de Port de la Selva a la plancha
Rape y vieira con langostinos y crema de ceps
Vieiras con hígado de pato, cebollitas y reducción de Oporto

CARNES

Magret de pato con salsa de balsámico y mermelada de naranja
Escalope de hígado de pato a la garnacha
Entrecot de ternera con salsa café de París
Solomillo de buey al vino tinto con cebollitas e hígado de pato
Terrina de cochinillo a la tradicional con puré de manzana
Filete de cerdo ibérico con crema de sobrasada y queso de cabra
Espalda de cabrito al horno

Plato de quesos de la comarca

