

MENÚ SYNERA (DEGUSTACIÓN SORPRESA)

Un APERITIVO
Tres ENTRANTES
Un PESCADO
Una CARNE
POSTRES

36€ (IVA incluido)

Incluye pan; 1/2 l. De agua ó 1/2 botella de vino
Y 1/2 GINTONIC

MENÚ MEDIODÍA DEL 07 AL 11 DE ENERO

Entrantes

ENSALADA con fresones y virutas de parmesano (3,4)
SPAGHETTI nero "frutti di mare" (1,2,6,9)
VIRUTAS de jamón ibérico con pan de coca con tomate (Sup. 5€) (1)
CREMA de calabaza con picatostes de espelta (1,3)
ENSALADA de alcachofas con jamón de pato y foie (Sup. 4€) (1,4,10)
MEJILLONES de Delta al vapor (7)
HUEVOS revueltos con espárragos y jamón (1,2)

Segundos

BUTIFARRA esparracada con gírgolas y ajos tiernos ()
CHURRASCO adobado a la brasa del Jospet ()
BACALAO gratinado con ajo negro y crema de boniato (6)
ESPALDA de CORDERO al vino rancio (Sup. 6€) (1,4,8)
Suprema de SALMÓN con salsa Roquefort y verduritas (6)
PIES de CERDO a la brasa del Jospet ()
CONFIT de PATO con salsa de naranja ()
(min 2 pers) ARROZ de Pals con sepia y bogavante (Sup. 12€) (6,9)

Postres

FRESONES del Sr. Marpons con nata (3)
HELADO casero de vainilla con chocolate caliente (1,2,3)
COULANT de chocolate con sorbete de frambuesas (Sup. 2€) (2,3)
TATIN de manzana con toffee y helado de yogur de cabra (1,2,3)
PIÑA asada con ron y helado de coco (2,3)
MACEDONIA de frutas naturales ()
SORBETE de limón con o sin vodka ()

**Menú sujeto a modificaciones*

DE INFORMACIÓN EN MATERIA DE ALERGIAS Y INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. Para su seguridad, si usted es alérgico o intolerante a algún alimento, rogamos consulte el personal por los procesos de elaboración de los diferentes platos.****Todas nuestros postres y nuestros platos son elaborados por nosotros*

Leyenda de alérgenos

1 Gluten
2 Huevos
3 Lácteos
4 Sulfitos
5 Frutos secos
6 Pescado
7 Moluscos
8 Apio
9 Crustáceos
10 Soja

19,50€ (IVA incl.)

Incluye pan; 1/2 l. de agua ó 1/2 botella de vino