

GROUPE MENUS (Minimum 8 personnes)

MENU 48€ / PERSONNE (Midi seulement)

POUR COMMENCER

SALADE D'EPINARDS, AVOCAT ET POIRE & PARMESAN ET OIGNON À CROQUER
SALADE DE TOMATES, OIGNONS & KALAMATA OLIVES
ANCHOIS AU VINAIGRE & PATÉ D'OLIVES ET CITRIQUES
MOULES GRILLÉES
PAIN & TOMATE ET HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

RIX (A CHOISIR)

PAELLA "TOC AL MAR"
"ROSSEJAT"(PAELLA DE NOUILLES) AVEC SÉPIA ET CREVETTES DE PALAMÓS
RIZ FONCÉ DE L'EMPORDÀ

DESSERT

GÂTEAU RONDELET

VINS DE L'EMPORDÀ

(DE L'EAU ET CAFÉS INCLUS)

MENU 70€ / PERSONNE

POUR COMMENCER

ANXOVES 00
TÀRTAR DE TOMÀQUET I CEBA TENDRA & BONÍTOL EN OLI D'OLIVA
CROQUETES DE PERNIL IBÉRIC
POP A LA BRASA
ARRÒS CREMÓS DE LLAGOSTINS
COCA DE VIDRE & TOMÀQUET DE PENJAR I OLI D'OLIVA

PLAT PRINCIPAL (A CHOISIR)

SELECTION DE LES POISSONS GRILLÉES
ENTRECOTTE DE VEAU DE GIRONA

DESSERT

GÂTEAU DE RUSSIE & CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

VINS DE L'EMPORDÀ

(DE L'EAU ET CAFÉS INCLUS)

MENU 90€ / PERSONNE

POUR COMMENCER

JAMBON IBERIQUE
CREVETTES DE PALAMÓS DE LE BATEAU DE MANDORRI
00 PALOURDES GRILLÉES
SEPIÀS GRILLÉES
POISSON DE ROCHE EN TARTARE
RIZ AU HOMARD ROUGE DU "CAP DE BEGUR"
PAIN & TOMATE ET HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

PLAT PRINCIPAL (A CHOISIR)

SELECTION DE LES POISSONS GRILLÉES
FILET DE VEAU DE GIRONA

DESSERT

TARTE TATIN

VINS DE L'EMPORDÀ

(DE L'EAU ET CAFÉS INCLUS)

GRUPE MENUS (Minimum 8 personnes)

MENU 48€ / PERSONNE (Midi seulement)

POUR COMMENCER

SALADE D'EPINARDS, AVOCAT ET POIRE & PARMESAN ET OIGNON À CROQUER
SALADE DE TOMATES, OIGNONS & KALAMATA OLIVES
ANCHOIS AU VINAIGRE & PATÉ D'OLIVES ET CITRIQUES
MOULES GRILLÉES
PAIN & TOMATE ET HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

RIX (A CHOISIR)

PAELLA "TOC AL MAR"
"ROSSEJAT"(PAELLA DE NOUILLES) AVEC SÉPIA ET CREVETTES DE PALAMÓS
RIZ FONCÉ DE L'EMPORDÀ

DESSERT

CRÈME CITRON, CHOCOLAT BLANC ET PISTACHIOS

VINS DE L'EMPORDÀ, DE L'EAU ET CAFÉS INCLUS

MENU 70€ / PERSONNE

POUR COMMENCER

ANCHOIS 00
TARTAR DE TOMATES ET D'OIGNON & THON EN HUILE D'OLIVE
JAMBON IBERIQUE ET CROQUETTES
OCTOPUS GRILLÉE & POMMES DE TERRE ET ROMESCO
RIZ CRÉMEUX DU CREVETTES
PAIN & TOMATE ET HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

PLAT PRINCIPAL (A CHOISIR)

SELECTION DE LES POISSONS GRILLÉES
ENTRECOTTE DE VEAU DE GIRONA

DESSERT

CHOCO-CHOCO

VINS DE L'EMPORDÀ, DE L'EAU ET CAFÉS INCLUS

MENU 90€ / PERSONNE

POUR COMMENCER

JAMBON IBERIQUE
CREVETTES DE PALAMÓS DE LE BATEAU DE MANDORRI
00 PALOURDES GRILLÉES
SEPIÁS GRILLÉES
POISSON DE ROCHE EN TARTARE
RIZ AU HOMARD ROUGE DU "CAP DE BEGUR"
PAIN & TOMATE ET HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

PLAT PRINCIPAL (A CHOISIR)

SELECTION DE LES POISSONS GRILLÉES
FILET DE VEAU DE GIRONA

DESSERT

TARTE TATIN

VINS DE L'EMPORDÀ, DE L'EAU ET CAFÉS INCLUS