

Aperitius del xef

oOo

Gaspatxo amb les seves crudités

Raviolis de formatge fresc i espinacs amb cremós d'alfàbrega

*Empedrat a l'estil de "Ca la Teta"

Musclos al romesco

oOo

*Arròs a la cassola de cabra de mar

*Calamars amb all i julivert i verdures al vapor

*Carpaccio de vedella amb mesclum i oli de tòfona

Platillo de pollastre a l'Empordanesa

oOo

*Amanida de fruites naturals amb sorbet de mango

Pastís de crema, galeta i xocolata amb fruits vermells

*Café liegeois

Bisbalenc de cabell d'àngel amb gelée de moscatell

oOo

Begudes no incloses

22,00 Euros. IVA inclòs

Aperitivos del chef

oOo

Gazpacho con sus crudités

Raviolis de queso fresco y espinacas con cremoso de albahaca

*"Empedrat" de judías al estilo de "Ca la Teta"

Mejillones al romesco

oOo

*Arroz a la cazuela de centollo

*Calamares con ajo y perejil y verduras al vapor

*Carpaccio de ternera con mesclun y aceite de trufa

Platillo de pollo a la Empordanesa

oOo

*Ensalada de frutas naturales con sorbete de mango

Pastel de crema, galleta y chocolate con frutos rojos

*Café liegeois

"Bisbalenc" de cabello de ángel con gelée de moscatell

oOo

Bebidas no incluidas

22,00 Euros. IVA Incluido

Amuse-bouche du chef

oOo

Gaspacho avec ses crudités

Raviolis au fromage frais et épinards avec crémeux au basilic

*Haricots secs en salade au style “Ca la Teta”

Moules à la sauce romesco

oOo

*Riz à la casserole à l'araignée de mer

*Calmars à l'ail et persil avec légumes à la vapeur

*Carpaccio de veau avec mesclun et huile de truffe

« Ragoût » de poulet au style de l'Empordà

oOo

*Salade de fruits naturels avec sorbet au mangue

Gâteau à la crème, biscuit et chocolat avec des fruits rouges

*Café liegeois

Gâteau à la pâte feuilleté enrobé de confiture de courge avec gelée

au vin doux « moscatell »

oOo

Boissons non incluses

22,00 Euros. TVA inclus