





































# Suggeriments de temporada

- Amanida de l'hort amb favetes baby i vinagreta de mel.   
- Gaspatxo de remolatxa amb crostonets.   
- Broqueta de croquetes vegetals fetes a casa.   
- Cremós d'alvocat amb Kikos.  
- Wrap d'escalivada amb formatge caramel·litzat. 

-----

- Arròs caldós de l'Empordà.  
- Saltejat d'arròs integral amb verduretes.   
- Cruixent de pollastre amb salsa teriyaki. 
- Llom de bacallà gratinat amb all i oli.  
- Tofu arrebossat amb all torrat.   

-----

- Trufes de xocolata.  
- Gelat de torró amb nous.  
- Mousse de iogurt amb coulis de fruits vermells.  
- Sorbet de llimona.  
- Macedònia de fruites naturals.   

El servei inclou aigua i una copa de vi per comensal  
El servei no inclou cafès / infusions



Sense Gluten



Sense Lactosa















Vegetarià














Vegà














## Sugerencias de temporada

- Ensalada del huerto con habitas baby y vinagreta de miel.   
- Gazpacho de remolacha con picatostes.   
- Brocheta de croquetas vegetales caseras.   
- Cremoso de aguacate con kikos.  
- Wrap de escalivada con queso caramelizado 

-----

- Arroz caldoso del Empordà.  
- Salteado de arroz integral con verduritas   
- Crujiente de pollo con salsa Teriyaki. 
- Lomo de bacalao gratinado con alioli.  
- Tofu rebozado con ajo tostado.   

-----

- Trufas de chocolate.  
- Helado de turrón con nueces.  
- Mousse de yogurt con coulis de frutos rojos.  
- Sorbete de limón.  
- Macedonia de frutas naturales.   

El servicio incluye agua y una copa de vino por comensal

El servicio no incluye cafés / infusiones



Sin Gluten



Vegetariano















Sin Lactosa














Vegano















# Season suggestions

- Garden salad with baby beans and honey vinaigrette.   
- Beetroot "Gazpacho" with croutons.   
- Brochette of homemade Vegetable croquettes.   
- Creamy avocado with roasted corn.  
- Roasted vegetable wrap with caramelized cheese. 



- Empordà broth rice.  
- Brown rice sautéed with vegetables.   
- Crispy chicken with Teriyaki sauce. 
- Cod fillet gratin with garlic and oil.  
- Tofu breaded with toasted garlic.   



- Chocolate Truffles.  
- Nougat ice cream with nuts.   
- Yogurt mousse with red fruit coulis.  
- Lemon sorbet.  
- Natural fruit salad.   

The service includes water and a glass of wine per person  
The service does not include coffees / infusions



Gluten Free



Vegetarian



Lactose Free









Vegan






## Suggestions de saison

Salade de légumes aux petits haricots et vinaigrette de miel.   



"Gazpacho" de betterave avec croûtons.   




Brochette de croquettes de légumes maison.   


Avocat crémeux au maïs grillé .  


Wrap de légumes rôtis au fromage caramélisé . 



-----

Riz au bouillon du l'Empordà.  



Riz brun sauté aux légumes.   



Poulet croustillant à la sauce Teriyaki. 




Gratin de filet de morue à l'ail et à l'huile.. 



Tofu pané à l'ail grillé.  




-----

Truffes au chocolat.  

Glace au nougat aux noix..  

Mousse de yaourt au coulis de fruits rouges.   

Sorbet au citron.  

Macédoine de fruits naturels.   

Le service comprend de l'eau et un verre de vin par personne

Le service ne comprend pas les cafés / infusions



Sans Gluten



Végétarien



Sans Lactose



Véga