

# FESTA D'ESTIU

11 d'agost de 2022

- HOTEL **ALGA** -

## APERITIUS / APERITIVOS

Crema freda de carbassó i alvocat amb tàrtar de gamba i poma àcida  
*Crema fría de calabacín y aguacate con tartar de gamba y manzana ácida*

Anxova caramel·litzada amb recuit de drap i confitura de tomàquet a la farigola  
*Anchoa caramelizada con "recuit de drap" y confitura de tomate al tomillo*

## ENTRANTS / ENTRANTES

Coca de recapte amb verat marinat, confitura d'albergínia, coulis de pebrot vermell, ceba a la flama i pols d'olives negres de Kalamata  
*Coca de recapte con con caballa marinada, confitura de berenjena, coulis de pimiento rojo, cebolla a la llama y polvo de olivas negras de Kalamata*

## PRINCIPALS / PRINCIPALES

Caneló farcit de peix i marisc amb velouté de crustacis  
*Canalón relleno de pescado y marisco con velouté de crustáceos*

Terrina de xai d'Agullana, falsa tatin de poma salada i el suc de la seva cocció  
*Tarrina de cordero de Agullana, falsa tatin de manzana salada y el zumo de su cocción*

## DOLÇ / DULCE

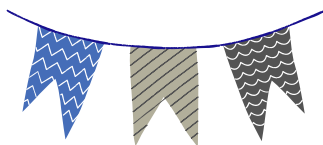
Gaspaxo de fruits vermells, crumble, sorbet de llimona i espuma de iogurt  
*Gazpacho de frutos rojos, crumble, sorbete de limón y espuma de yogur*

## BODEGA

Aigua, cafè i pa | *Agua, cafè y pan*  
Bodega Arche Pages D.O. Empordà  
Cava D.O. Penedes

  
EL CANTIR  
restaurant

ALGA  
CALELLA DE PALAFRUGELL  
\* \* \* \*



# SUMMER PARTY

11 August 2022

- HOTEL **ALGA** -

## APPETIZERS / APÉRITIFS

Cold cream of zucchini and avocado with shrimp tartar and sour apple  
*Crème froide de courgette et d'avocat avec tartare de crevettes et pomme acidulée*

Caramelized anchovies with "recuit de drap" and tomato and thyme preserve

*Anchois caramélisé, recuit de drap et confiture de tomates au thym*

## STARTERS

Coca de recapte with marinated mackerel, eggplant jam, red bell pepper coulis, flamed onion and black Kalamata olive powder

*Coca de recapte avec maquereau mariné, confiture d'aubergines, coulis de poivrons rouges, oignon grillé à la flamme et poudre d'olives noires Kalamata*

## MAIN COURS / PREMIER COURS

Canalón stuffed with fish and seafood with crustacean velouté

*Cannelloni farcis de poisson et de fruits de mer avec velouté de crustacés*

Terrine of Agullana cassava, false tatin of salted pomegranate and its cooking juice

*Terrine de manioc d'Agullana, tatin de grenade salée et son jus de cuisson*

## SWEET / DOUX

Red fruit gazpacho, crumble, lemon sorbet and yogurt foam

*Gaspacho de fruits rouges, crumble, sorbet au citron et mousse de yaourt*

## CELLAR

Water, coffee and bread | *Eau, café et pain*

Cellar Arche Pages D.O. Empordà

Cava D.O. Penedes

  
EL CANTIR  
restaurant

  
ALGA  
CALELLA DE PALAFRUGELL  
\* \* \* \*