

MENÚ

Sant Joan 2024

APERITIUS / APERTITIVOS

Recuit de drap amb anoves de l'Escala i pols d'olivada

Recuit de drap con ancohas de l'Escala y polvo de olivada

PRINCIPALS / PRINCIPALES

Esqueixat de morro de bacallà amb tomàquets al forn, làmina de pa cruixent i pesto de pinyons

"Esqueixat de morro de bacalao con tomates al horno, lamina de pan crujiente y pesto de piñones

Llobarro al papillote de verdures a l'allada

Lubina al papillote y verduras al ajillo

Xai lletó d'Agullana sense feina amb cermós de formatge Puigperdós del Molí del Ger

Cordero lechal de Agullana, deshuesado, con cremoso de queso Puigpedrós del Molí de Ger

DOLÇOS / DULCES

Crema de llimona, sorbet de llima, fruits vermells i crumble de galeta

Crema de limón, sorbete de lima, frutos rojos y crumble de galleta

Coca de Sant Joan

Coca de San Juan

BODEGA

Vi Blanc Sàtirs (D.O EMPORDÀ)

Vi negre Coma de Vaixell (D.O EMPORDÀ)

Cava AT Roda Brut Reserva

Aiües Minerals - Aguas Minerales

Cafès i infusions - Cafés e Infusiones

55€

IVA Inclòs - IVA Incluido

INCLOU 1 Consumició a "LA GUINGUETA DEL CÀNTIR"

INFO & RESERVES

alga@novarahotels.com - Tel. 972 617 080

ALGA
CALELLA DE PALAFRUGELL
★ ★ ★ ★

-&-

EL CÀNTIR
restaurant

MENÚ

Sant Joan 2024

APETTIZER / MISE EN BOUCHE

"Recuit de drap cheese" with L'Escala anchovies and olives powder

"Fromage Recuit de drap" aux anchois de l'Escala et à la poudre d'olives

MAIN COURSES / PRINCIPAUX

Desalted cod with baked tomatoes, crunchy bread and pine nut pesto

Cabillaud dessalé avec tomates au four, tranche de pain croustillant et pesto de pignons)

Sea bass en papillote and vegetables sautéed with garlic

Bar en papillote avec légumes à l'aillade

Agullana Suckling lamb boneless, with creamy Puigpedrós cheese from Molí de Ger

Agneau de lait d'Agullana désossé, accompagné de fromage crémeux Puigpedrós de Molí de Ger

SWEETS / DULCES

Lemon cream, lime sorbet, red fruits and biscuit crumble

Crème de citron, sorbet au citron vert, fruits rouges et biscuit crumble

"Coca de Sant Joan" (traditional cake)

"Coca de San Juan" (gâteau traditionnel)

DRINKS / BOISSONS

White wine / Vin blanc - Sàtirs (D.O EMPORDÀ)

Red wine / Vin rouge - Coma de Vaixell (D.O EMPORDÀ)

Cava AT Roda Brut Reserva

Mineral Water / Eau Minerale - Aguas Minerales

Coffees and Infusions- Cafés et Infusions

55€

TAX Included - TVA Compris

1 Drink Included

1 Boisson compris

"LA GUINQUETA DEL CÀNTIR"

INFO & RESERVATIONS

alga@novarahotels.com - Tel. 972 617 080

ALGA
CALELLA DE PALAFRUGELL
★ ★ ★ ★

-&-

EL CÀNTIR
restaurant