















ELS GARROFERS



INSPIRACIÓ · CUINA · ENTORN

MENÚ per GRUPS 3











PRIMERS per compartir

- Amanida dels Paus    
- Assortiment de croquetes de pollastre eco / bolets   
- Llagostí cruixent - alfàbrega - romesco 
- Micuit d'ànec de Girona - "chutney" de tomàquet - cardamom - ginebra
 
- Cecina de bou - formatge curat i orenga  

SEGONS

- Turbot al forn amb patata panadera 
- Llom Premium 400gr - 55 dies de maduració amb puré rústic trufat 

POSTRES

- Semifred de toffe amb praliné de nous i terra de cafè    
- Pa amb oli i xocolata    
- Escuma de fruita de la passió amb cremós de xocolata blanca i galeta de coco
 

49,50€ (IVA INCLÓS)

(Inclou primers per picar, un segon, pa, aigua, postre o café)

*no inclou begudes no especificades

Si tens alguna intolerància o al·lèrgia alimentària avisa'ns i t'ajudarem a triar els teus plats.



Vegetarià



Vegà



Sense gluten



Fruits secs



Ous



Làctics



Slow food