








































MENÚ ELS GARROFERS



























ENTRANTS

- Amanida d'endívies amb salsa de formatge blau, nous, poma, api, fonoll i vinagreta de fruits secs**    
- Sopa de ceba amb ou ECO, pa de garrofa i formatge Mahón**   
- Milfulles de verdures amb llagostí i salsa tàrtara**    (Opció )
- Gnocchi casolans amb salsa de parmesà, salvia, pernil ibèric, i cítrics**    (Opció )
- Musclos del Delta "Els Garrofers"**  
- Ou ECO fet a baixa temperatura amb gratén de patata i sofregit de bolets**    
- Calamars amb cous-cous de verdures amb oli de sèsam**    
- Carpaccio de vedella amb formatge d'ovella curat i vinagreta de cítrics i mòdena**    (Opció sense  - )

SEGONS

- Carbassa rostida, crema de formatge, avellanes i maionesa d'all negre**     
- Caneló de rostit gratinat amb beixamel trufada i llardons de pollastre**    
- Risotto de remolatxa i formatge amb xips de iuca**  
- Magret d'ànec a l'estil Pekín amb cremós de moniato, shiitake i shimeji**    
- Suquet de corball**       (Opció sense  - )
- Cansalada cruixent 12h de cocció amb saltejat de bledes, bolets i col llombarda encurtida** (Suplement 3€)    
- Arròs de Marisc** (Suplement 6 €)    
- Rap amb polenta cruixent i salsa de tomàquet i tàperes** (Suplement 5€)  
- Steak tartar de vedella amb mantega d'herbes i torradetes** (Suplement 5€)      (Opció sense )

POSTRES

- Tatin de poma amb gelat de vainilla i un toc de canyella**     
- Flam d'ou amb nata i carmel de garrofa**   
- Pasta de full amb cremós de cacauet**     
- Brownie amb nous, mousse de xocolata i coulis de fruits vermells**     
- Trufes de xocolata i Cointreau fetes a casa**  
- Gelats amb teules casolanes**     (Opció sense  - )

Informa'ns sobre les teves intoleràncies i/o al·lèrgies

