

LAMALCONTENTA

HOTEL&RESTAURANT

VOL 1 / N°1



L'APERITIU DEL DIA

ENTRANTS

Per escollir

BULLABESSA DE LA MALCONTENTA

(SOPA DE PEIX DE ROCA I MARISC ACOMPANYADA DE TORRADES I SALSÀ ROUILLE)

EL NOSTRE TRIO DE CROQUETES CASOLANES

(POLLASTRE ROSTIT AMB FARIGOLA, CUA DE BOU GUISADA I GAMBA AMB VIEIRA)

★ PASTÍS D'ESCÓRPORA AMB EMULSIÓ DE GAMBES

I HERBES FRESQUES DEL NOSTRE HORT

NAVALLES GRATINADES A LA VALENTINA

AMB CEBA TENDRA I LLIMONA DOLÇA

PETXINES VARIADES AMB MANTEGA NOISSETTE

DE TÀPERES AMB CERFULL

★ CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA

AMB OUS DE TRUITA DE RIU CONDIMENTAT AMB OLI DE GAMBES

★ AMANIDA DE CARXOFES TENDRES CONFITADES

AMB PERNIL IBÈRIC I VINAGRETA DE PINYONS TORRATS

BURRATA FUMADA

AMB TÀRTAR DE MANGO I TOMÀQUET A LA MENTA

OU ESCALFAT AMB CREMA DE CEPES TRUFADA

I VEL DE GUANCIALE

Amb suplement:

FUSTA DE PERNIL IBÈRIC (sup. 3.00)

AMB PA DE VIDRE TORRAT, TOMÀQUET DE PENJAR I OLI D'LIVA VERGE

GAMBES DE PALAMÓS A LA PLANXA (sup. 8.00)

ELS NOSTRES SEGONS

Per escollir:

★ LLOBARRO FLAMEJAT AMB FONOLL FRESC

SUPREMA DE SALMÓ A LA TARONJA

AMB PORROS I CEBA DE FIGUERES

POLLASTRE AMB ESCAMARLANS

DE TOSSA DE MAR

MAGRET D'ÀNEC AMB PERES

AL VI DE GARNATXA DE L'EMPORDÀ I CARDAMOM

ENTRECOT DE VEDELLA EN TAGLIATA

AMB PARMESÀ, RUCA I VINAGRETA BALSÀMICA

★ ONGLET DE VEDELLA AMB MANTEGA CAFÈ DE PARÍS

I PATATA CRUIXENT CABELL D'ÀNGEL

LLOM DE BACALLÀ CONFITAT AMB ROMANÍ

I MELMELADA DE TOMÀQUET PERA DE GIRONA

★ ESTOFAT DE VEDELLA DE GIRONA

AMB CEPES I CONYAC FRANCÈS

ARRÒS NEGRE DE SÍPIA A LA BRUTA AMB PETXINES VARIADES

(PREU PER PERSONA, MÍNIM DUES PERSONES)

Amb suplement:

★ ARRÒS CALDÓS DE LLAMÀNTOL (sup. 8.00)

(PREU PER PERSONA, MÍNIM DUES PERSONES)

FILET DE VEDELLA ESTIL ROSSINI (sup. 6.00)

AMB FOIE POÉLÉ I SALSÀ DE TÒFONA

LLAMÀNTOL AMB OUS FERRATS (sup. 8.00)

I PATATES COM A FORMENTERA
(PREU PER PERSONA, MÍNIM DUES PERSONES)

★ RECOMANATS

IVA INCLÒS | SI VOSTÈ PATEIX QUALSEVOL TIPUS D'INTOLERÀNCIA O AL·LÈRGIA ALIMENTÀRIA, SI US PLAU, COMUNIQUI-HO ALS MEMBRES DEL NOSTRE PERSONAL



POSTRES

PASTÍS TATIN
AMB XANTILLÍ DE CANYELLA I PANELA

CREMA CREMADA DE SANT JOSEP
AMB CARQUINYOLIS

NOMÉS PER ELS FANS DE LA XOCOLATA
(BROWNIE DE NOUS AMB GELAT DE XOCOLATA AMARGA,
SALSA DE XOCOLATA I TRUFA DE CACAU)

★ **COPA TIM BAON** ★
(GELAT DE TORRÓ, ESCUMA DE CREMA CREMADA
I SALSA DE XOCOLATA CALENTA)

TRUFES DE XOCOLATA
AMB NATA MUNTADA AL MOMENT

TRIO DE SORBETS CÍTRICS

Amb suplement:

COULANT D'AVELLANES DE BRUNYOLA (sup. 2.00)
AMB GELAT DE VAINILLA DE MADAGASCAR

PASTÍS CASOLÀ DE FORMATGE AMB FESTUC (sup. 2.00)
I GALETA LOTUS

MENÚ 28.00€
AMB VI DE LA CASA, POSTRES I CAFÈ

MENÚ DE LA GAMBA DE PALAMÓS
PREGUNTA'NS LA DISPONIBILITAT

IVA INCLÒS
SI VOSTÈ PATEIX ALGUNA ALÈRGIA O INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA,
SI US PLAU, AVISI ALS MEMBRES DEL NOSTRE PERSONAL

**ENS EXPLIQUES COM HA
ESTAT LA TEVA EXPERIÈNCIA?**
Estarem encantats de llegir-la!

