

LAMALCONTENTA

HOTEL&RESTAURANT

VOL 1 / N°1



EL APERITIVO DEL DÍA

ENTRANTES LIGEROS

A elegir

"BULLABESA DE LA MALCONTENTA"

(SOPA DE PESCADO DE ROCA Y MARISCO ACOMPAÑADA CON TOSTADAS Y ROUILLE)

NUESTRO TRÍO DE CROQUETAS CASERAS

(POLLO RUSTIDO AL TOMILLO, RABO DE TORO GUISADO, GAMBA Y VIEIRA)

★ PASTEL DE CABRACHO CON EMULSIÓN DE GAMBAS Y HIERBAS FRESCAS DE NUESTRO HUERTO

NAVAJAS GRATINADAS A LA VALENTINA

CON CEBOLLETA TIERNA Y LIMA

ZAMBURIÑAS A LA MANTEQUILLA NOISSETE DE ALCAPARRA

CON PERIFOLLO

★ CARPACCIO DE GAMBAS ROJAS CON HUEVAS DE TRUCHA Y ALIÑO ACEITE DE CORAL DE SUS CABEZAS

★ ENSALADA DE ALCACHOFAS TIERNAS CONFITADAS CON JAMÓN IBÉRICO Y VINAGRETA DE PIÑONES TOSTADOS

BURRATA AHUMADA

CON TARTAR DE MANGO Y TOMATE A LA MENTA

HUEVO POCHE CON CREMA DE CEPS TRUFADA

Y VELO DE GUANCIALLE

Con suplemento:

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO (sup. 3.00)

CON PAN DE CRISTAL TOSTADO, TOMATE DE COLGAR Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN

GAMBAS DE PALAMÓS A LA PLANCHA (sup. 8.00)

NUESTROS SEGUNDOS

A elegir

★ LUBINA FLAMBEADA AL HINOJO FRESCO

SUPREMA DE SALMÓN A LA NARANJA

CON PUERROS Y CEBOLLA DE FIGUERES

POLLO CON CIGALAS DE "TOSSA DE MAR"

MAGRET DE PATO CON PERAS AL VINO

DE UVA GARNACHA DE "L'EMPORDÀ" Y CARDAMOMO

ENTRECOT DE TERNERA EN TAGLIATTA CON PARMESANO

RÚCULA Y VINAGRETA BALSÁMICA

★ ONGLET DE TERNERA A LA MANTEQUILLA CAFÉ DE PARÍS Y PATATA CRUJIENTE CABELLO DE ÁNGEL

LOMO DE BACALAO CONFITADO AL ROMERO

CON MERMELADA DE TOMATE PERA DE GIRONA

★ ESTOFADO DE TERNERA DE GIRONA

CON CEPS AL COÑAC FRANCÉS

ARROZ NEGRO DE SEPIA "A LA BRUTA" CON ZAMBURIÑAS

(PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO DOS PERSONAS)

Con suplemento:

★ ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE (sup. 8.00)

(PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO DOS PERSONAS)

SOLOMILLO DE TERNERA ESTILO ROSSINI (sup. 6.00)

CON FOIE POÉLÉ Y SALSA DE TRUFA

BOGAVANTE CON HUEVOS FRITOS (sup. 8.00)

Y PATATAS COMO EN FORMENTERA (PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO DOS PERSONAS)

★ RECOMENDADOS

IVA incluido | Si tienes alguna intolerancia o alergia alimentaria, avisa a cualquiera de los miembros de nuestro personal.



POSTRES

TARTA TATIN

CON CHANTILLI DE CANELA Y PANELA

CREMA CATALANA DE SANT JOSEP

CON CARQUINYOLIS

SÓLO PARA FANS DEL CHOCOLATE

(BROWNIE DE NUECES CON HELADO DE CHOCOLATE AMARGO, SALSA DE CHOCOLATE Y TRUFA DE CACAO)

★ COPA TIM BAON ★

(HELADO DE TURRÓN, ESPUMA DE CREMA CATALANA Y SALSA DE CHOCOLATE CALIENTE)

TRUFAS DE CHOCOLATE

CON NATA RECIÉN MONTADA

TRÍO DE SORBETES CÍTRICOS

(MANDARINA, LIMÓN Y FLOR DE VIOLETA)

Con suplemento:

COULANT DE AVELLANAS DE BRUNYOLA (sup. 2.00)

CON HELADO DE VAINILLA DE MADAGASCAR

CHEESECAKE CASERA DE PISTACHO (sup. 2.00)

CON GALLETA LOTUS

MENÚ 28.00€

CON VINO DE LA CASA, POSTRE Y CAFÉ

MENÚ DE LA GAMBA DE PALAMÓS

PREGÚNTENOS DISPONIBILIDAD

IVA incluido | Si tienes alguna intolerancia o alergia alimentaria, avisa a cualquiera de los miembros de nuestro personal.

¿NOS CUENTAS CÓMO
HA SIDO TU EXPERIENCIA

¡Nos encantaría leerte!

