

Menus LA GARRAFA

“Entrants freds i calents”

- Esqueixada de bacallà amb tomàquet ratllat i olivada negra
 - Escalivada “La Garrafa” i coulis de pebrot vermell
 - Amanida de mezclum amb productes de temporada
 - Mousse de foie , mermelada dolça i torrades
 - Assortiment d’ embotits ibèrics
-
- Croquetes casolanes
 - Ravioli farcit d’ ànec amb poma i cruixent de formatge
 - Brandada de bacallà casolana

“Segons a escollir”

Menú I, Menú II, Menú III

“POSTRES”

Pastisseria de la casa



*I.V.A no inclòs en els preus dels menus
Els plats poden variar segons temporada.*

Menú I

35 €

Inclou entrants freds i calents

- Melós de vedella trufat amb salsa de Pedro Ximenez
- Lluç de palangre amb patata confitada i escalivada

Menú II

40 €

Inclou entrants freds i calents

- Confit d’ ànec amb peres
- Tall de pop amb patates confitades i pebre vermell
- Entrecot de vedella a la brasa amb guarnició

Menú III

45 €

Inclou entrants freds i calents

- Rap amb compota de tomàquet i olivada negra
- Magret d’ ànec amb foie i mermelada de poma
- Filet de vedella trufat

Per els menús I, II i III

- Pa de coca del mossèn torrat amb tomàquet
- Aigües minerals, refrescs i cerveses
- Cafès o infusions
- Celler blanc i negre de la casa*
- Cava B.N. de la casa inclòs en els menús

(A consultar)*