

## Entrants freds i calents

- Carpaccio de bacallà amb tomàquet ratllat i olivada negra
- Capresse; Tomàquet cor de bou amb mozzarella de búfala
- Mousse de foie amb mermelada dolça i torrades
- Assortiment d'embotits ibèrics
- Croquetes casolanes
- Llagostí arrebossat amb salsa de mel i mostassa
- Brandada de bacallà casolana
- Pa de coca del mossèn torrat amb tomàquet

## Segons a escollir

**Menú A**

**Menú B**

### Per els menús

Aigües minerals

Cafès o infusions

Celler blanc i negre de la casa\*

Cava B.N. de la casa inclòs en els menús

Els menús de picapica "La Garrafa" són per a tota la taula.  
Els plats poden variar segons temporada  
Ofereixo alternatives en cas d'intolerància o al·lèrgies alimentàries

## Menú A

Inclou entrants freds i calents

40 €

- Melós de vedella ben cuita amb el seu suc i patata a la mostassa
- Lluç de palangre amb patata confitada i compota de tomàquet
- Bacallà a la catalana amb panses i pinyons
- Cuixa d'ànec ben guisada amb peres confitades

## Menú B

Inclou entrants freds i calents

50 €

- Rap al forn amb compota de tomàquet i olivada negra
- Filet de vedella trufat amb salsa de Pedro Ximenez
- Tronc de lluç fet al forn a la donostiarra
- Tall de pop ben cuit amb patata confitada i pebre vermell



info@restaurantlagarrafa.com  
www.hotelcalabria.cat/restaurant  
93 871 78 85  
Reserves i Informació