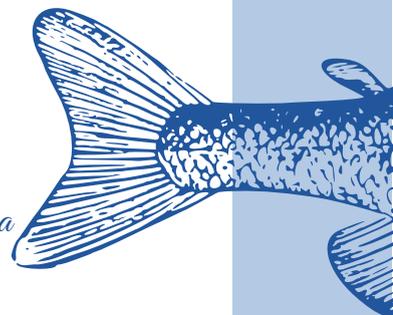




S'AGARÓ HOTEL

MENÚ MAR Y MONTAÑA

Cocina de costa y interior, con producto de proximidad y alma catalana



APERITIVO

Gilda azul · Coca crujiente con tomate y AOVE ·

ENTRANTES (A ESCOGER)

Gazpacho de tomate pera con crudités de hortalizas
Burrata cremosa con salmorejo de albahaca fresca
Ensalada de tomate de temporada, ventresca, cebolla de Figueres y piparra
Tartar de salmón y empedrat de lenteja caviar, aguacate y toques de mar
Carpaccio de picaña con aceite de trufa y virutas de queso curado de oveja
Carpaccio de gamba roja, tomate seco, piñones y aceite de coral **(supl. 5€)**
Mejillones de roca al vapor o a la marinera)
Tallarinas salteadas con vino blanco y picada verde
Gamba roja al ajillo **(supl. 5€)**
Calamarcitos salteados con un toque de sofregit
Calamar a la andaluza
Buñuelos de bacalao con romesco de la casa
Croquetas de pollo a la brasa

PRINCIPALES

Pescado de lonja del día
Sepia a la plancha con aceite de ajo y perejil
Entrecot de ternera de Girona a la brasa
Magret de pato del Empordà asado al punto

**Acompañamientos a escoger: verduras a la brasa,
patatas fritas caseras o pimiento escalivado**

ARROCES (MIN 2 PAX) Y PASTAS

Elaborados con arroz D.O. Pals

Arroz señoret con gamba, mejillón y sepioneta, todo pelado
Arroz caldoso de bogavante azul (país), con sepia y almejas **(supl. 12€)**
Arroz de montaña con costelló, salchicha y alcachofa
Arroz de verduras y hierbas aromáticas
Fideuà de gamba, calamar, sepia y almeja (min 2 pax)
Gnoquis Suquet del Empordà
Pasta fresca a la marinera con gambita roja y almejas

POSTRES

Sorbete cítrico al cava
Fruta de temporada cortada al momento
Cremoso de mató de "Mas Brugarol" con miel o confitura
Crema catalana quemada al momento
Postre artesano del día
Selección de helados
Fresas con almíbar ligero de marialuisa o chantilly **(supl. 6€)**

40€

POR PERSONA

