



S'AGARÓ HOTEL

MENU MER ET MONTAGNE

Une cuisine de la mer et de l'intérieur, élaborée avec des produits locaux et portée par une âme catalane.

APÉRITIF

Gilda Blue · Coca croustillante à la tomate et à l'huile d'olive vierge extra ·

ENTRÉES (AU CHOIX)

- Gaspacho de tomates poires aux crudités
- Burrata crémeuse au salmorejo de basilic frais
- Salade de tomates de saison à la ventrèche de thon, à l'oignon de Figueres et au piment piparra
- Tartare de saumon et lentilles empedrat au caviar, à l'avocat et aux notes marines
- Carpaccio de picana à l'huile de truffe et aux copeaux de brebis séchés
- Carpaccio de crevettes rouges aux tomates séchées, pignons de pin et huile de corail **(supl. 5€)**
- Moules de roche vapeur (ou marinières)
- Nouilles sautées au vin blanc et à la picada verte
- Crevettes rouges à l'ail **(supl. 5€)**
- Calmars sautés avec une touche de sofregit
- Calmars à l'andalouse
- Beignets de morue à la sauce romesco maison
- Croquettes de poulet grillé

PRINCIPAL

- Poisson du marché, frais du jour
- Seiche grillée à l'huile d'ail et au persil
- Entrecôte de bœuf de Gérone grillée
- Magret de canard de l'Empordà rôti à point

Accompagnement au choix : légumes grillés, frites maison ou poivrons rôtis

Riz (min. 2 personnes) et pâtes"(min. 2 personnes)

Préparés avec du riz D.O. Pals

- "Arroz señoret" (riz mijoté) aux crevettes, moules et seiches, tous décortiqués
- Riz au bouillon avec homard bleu (homard de campagne), seiches et palourdes **(supl. 12€)**
- Riz de montagne avec côtes de porc, saucisse et artichaut
- Riz aux légumes et herbes du jardin
- Fideuà aux crevettes, calamars, seiches et palourdes
- Gnocchis Suquet del Empordà
- Pâtes fraîches à la marinara avec gambas rouges et palourdes

DESSERTS

- Sorbet aux agrumes et cava
- Fruits de saison coupés à la commande
- Crème "Mas Brugarol" au miel et à la confiture
- Crème catalane fraîchement caramélisée
- Dessert maison du jour
- Sélection de glaces
- Fraises au sirop léger de verveine ou Chantilly **(supl. 6€)**

40€

PAR PERSONNE