

# Mare Nostrum

## **Cal escollir un plat de cada grup**

Sopa de cloïsses amb porro i espinacs

Pastís de peixos de roca amb americana de crancs

Melós de patata, ou escalfat trufat a baixa temperatura , “foie poulet” i salsa de porto

Amanida de guatlla escabetxada amb raïm i pinyons

\*\*\*

Filets de rogers a la meunière amb picada d'ametlla i avellana. Patata vapor i bròquil verd

Broqueta de peixos i verdures amb perfum d'orenga. Pastís d'espinacs i pastanaga. Niu de salmó

Ossobuco a la Milanesa amb acompanyament de fetuccini

Arròs caldós de bacallà i xirles

\*\*\*

Pavlova de crema de llimona i fruites

Creps de nata amb salsa de cítrics

Sorbet de poma verda amb calvados

Assortiment de lioneses – nata, trufa i crema –

Cafè i Petit Fours

Aigües minerals

Bodega:

Puntils Blanc (D.O. Empordà)

Oratori de Martí Fàbrega (D.O. Empordà)

Cava Pere Ventura MdM –amb les postres –

**Preu tancat 35,00. Preu amb IVA inclòs**