

Sa Marinada

CUINA DE MAR



MENU DEL BEI TEMPI

Preu per persona: 35 euros –iva inclòs

Cal escollir-ne un:

- Taghiateli amb salsa de garoines
- Soufflé de formatge amb cor de pera caramel·litzada
- Sopa de cloïsses amb fons de porros i espinacs
- Pastís de peixos de roca amb salsa agrella

*

Cal escollir-ne un:

- Lloms de rogers a la meunière amb picada d'avellana i ametlla – sense espina-
- Mandonguilles de bacallà i gambes amb tripa de bacallà – plat xup xup. Molt suau i un pèl gelatinós-
- Magret d'ànec amb salsa de fruits vermells i puré de poma –plat molt de Nadal. Fa festa-
- Fideuà de gambes –mínim dues persones-

*

Cal escollir-ne un:

- Pavlova –petit pastisset de merengue, crema de llimona i fruita natural-
- Sorbet de mandarina amb vodka
- Mousse de xocolata amb gerds naturals
- Pastís de pera amb xocolata desfeta

*

Cafè i Petit Fours

Bodega:

- Blanc Tranquille de caves Torelló. (D.O. Penedès)
- Inspirador negre. Caves Perelada (D.O. Empordà – Costa Brava)
- Pere Ventura Gran Reserva. Tresor (D.O. cava) –amb els postres-
- Aigües minerals