

AIGUA BLAVA · BEGUR

T. 972 62 45 62

Sopa de rap i llamàntol / *Sopa de rape y bogavante*

Mar i muntanya de pollastre de pagès i gambes de Palamós amb motlle de risotto de bolets / *Mar y montaña de pollo de payés i gambas de Palamós con molde de risotto de setas*
Pinya a la catalana amb cacao / *Piña a la catalana con cacao*

PREU / PRECIO: 50€

*

ARADI · PLATJA D'ARO

T. 972 81 73 76

Farcellets de peix amb gambes a la crema de ceps i safrà / *Rollo de pescado con gambas a la crema de setas y azafrán*

Cassola d'arròs i fideus amb bacallà, carxofes i mongetes del ganxet / *Cazuela de arroz y fideos con bacalao, alcachofas y judías de gancho*

Teula de 3 xocolates amb coulis de crema anglesa i fruits vermells / *Teja de 3 chocolates con coulis de crema inglesa y frutos rojos*

PREU / PRECIO: 28€

*

CASAMAR · LLAFRANC

T. 972 30 01 04

Amanida tèbia de formatge cantal / *Ensalada tibbia de queso cantal*

Arròs a la cassola amb escamarlans / *Arroz a la cazuela con cigalas*

Coulant de xocolata amb la seva terra / *Coulant de chocolate con su tierra*

PREU / PRECIO: 35€

*

EL FORT · ULLASTRET

T. 972 75 77 73

Caneló cruixent de verdures amb formatge de cabra / *Canelón crujiente de verduras con queso de cabra*

Arròs negre a la brasa / *Arroz negro a la brasa*
Brownie amb ametlla i fruits del bosc / *Brownie con almendra y frutas del bosque*

PREU / PRECIO: 30€

*

EL ROSER 2 · L'ESCALA

T. 972 77 11 02

Raviolis de ceba especiada amb foie i amanida de festucs / *Raviolis de cebolla especiada con foie y ensalada de pistachos*

Fideus rossejats amb gambes i cloïsses / *Fideos "rossejats" con gambas y almejas*

Terra de xocolata blanca i gerds amb panacota / *Tierra de chocolate blanco y frambuesa con panacotta*

PREU / PRECIO: 32€

*

ELS TINARS · LLAGOSTERA

T. 972 83 06 26

Espàrrecs verds rostits, carpaccio de patata, pernil de Jabugo, Idiazabal i ou de guatlla escumat / *Espárragos verdes asados, carpaccio de patata, jamón de Jabugo, Idiazabal y huevo de codorniz poché*

Arròs sec amb salsitxes i botifarra negra / *Arroz seco con salchichas y butifarra negra*

Cremós de xocolata amarga amb oli d'oliva verge extra i flor de sal / *Cremoso de chocolate amargo con aceite de oliva virgen extra y flor de sal*

PREU / PRECIO: 36,70€

*

LA COSTA · PALS

T. 972 66 77 40

Amanida de formatge de cabra / *Ensalada de queso de cabra*

Fideuà de llagostins i cloïsses / *Fideuà de langostinos y almejas*

Coulant de xocolata / *Coulant de chocolate*

PREU / PRECIO: 32,50€

*

LA GAMBA · PALAMÓS

T. 972 31 46 33

Coca de pa torrat amb tomata i seitons, brunyols de bacallà, musclos al vapor i escamarlanets saltats amb all i julivert / *Coca de pan torrado con tomate y boquerones, buñuelos de bacalao, mejillones al vapor y cigalitas salteadas con ajo y perejil*

Paella de rap, gambes i escamarlans ó Fideus rossejats amb galeres / *Paella de rape, gambas y cigalas ó Fideos "rossejats" con galeras*

Bescuit gelat amb xocolata calenta ó Pastís òpera (xocolata i cafè) / *Biscuit helado con chocolate caliente ó Pastel ópera (chocolate y café)*

PREU / PRECIO: 34,95€

*

LA PLAÇA · MADREMANYA

T. 972 49 04 87

Coca de formatge Maó i escalivada amb anxoves / *Coca de queso Mahón y escalivada con anchoas*

Arròs mar i muntanya / *Arroz mar y montaña*

Brunyols de xocolata / *Buñuelos de chocolate*

PREU / PRECIO: 35€

*

LA XICRA · PALAFRUGELL

T. 972 30 56 30

Cargols de Palol ó Assortiment d'escabetxos ó Revoltim de bolets / *Caracoles de Palol ó Surtido de escabeches ó Revuelto de setas*

Arròs de carn i marisc / *Arroz de carne y marisco*

Gelat de menta amb xocolata / *Helado de menta con chocolate*

PREU / PRECIO: 35€

*

LES PANOLLES · SANTA CRISTINA

D'ARO · T. 972 83 70 11

Amanida de tardor amb contrast d'herbes fresques, cítrics i formatges / *Ensalada de otoño con contraste de hierbas frescas, cítricos y quesos*

Arròs de Pals a l'estil de l'Empordà amb sèpia, la seva tinta, salsitxes, costelles de porc i escamarlans de Palamós / *Arroz de Pals al estilo del Empordà con sepia, su tinta, salchichas, costillas de cerdo y cigalas de Palamós*

Copa de maduixetes amb gelea de llimona, escuma de crema catalana i pols de carquinyolis / *Copa de fresitas con jalea de limón, espuma de crema catalana y polvo de carquiñolis*

PREU / PRECIO: 35€

*

LLEVANT · LLAFRANC

T. 972 30 03 66

Brunyols de bacallà, calamars a la romana, anxoves de l'Escala amb pa a amb tomata i croquetes de pernil i formatge / *Buñuelos de bacalao, calamares a la romana, anchoas de l'Escala con pan con tomate y croquetas de jamón y queso*

Arròs a la cassola / *Arroz a la cazuela*
Sopa de xocolata i toronja / *Spa de chocolate y naranja*

PREU / PRECIO: 25€

*

MAS DELS ARCS · PALAMÓS

T. 972 31 51 35

Amanida de bolets confitats amb oli d'oliva / *Ensalada de setas confitadas con aceite de oliva*

Arròs de Pals caldós amb gambes de Palamós i rap / *Arroz de Pals caldoso con gambas de Palamós y rape*

El nostre bescuit amb xocolata / *Nuestro biscuit con chocolate*

PREU / PRECIO: 28€

*

MAS DE TORRENT · TORRENT

T. 902 55 03 21

Amanida de verdures de tardor, fondo de cervesa, ceba torrada i pernil d'ànec / *Ensalada de verduras de otoño, fondo de cerveza, cebolla tostada y jamón de pato*

Arròs de bosc, bolets, pollastre de pagès i herbes / *Arroz de bosque, setas, pollo de payés y hierbas*

Poma torrada, espígol i caramel / *Manzana tostada, lavanda y caramelo*

PREU / PRECIO: 45€

*

SA COVA · PLATJA D'ARO

T. 972 82 57 70

Amanida de llom de tonyina, verdures i fulles amb vinagreta de peres a la soja / *Ensalada de lomo de atún, verduras y hojas con vinagreta de peras a la soja*

Arròs negre de sèpia i calamar / *Arroz negro de sepia y calamar*

Negre coulant de xocolata amb maduixes / *Negro coulant de chocolate con fresas*

PREU / PRECIO: 25€

*

SA PUNTA · PALS

T. 972 63 64 10

Tapeta del dia i ravioli de brandada de peix de roca sobre llit de carbassó / *Tapita del día y raviolis de brandada de pescado de roca sobre cama de calabacín*

Arròs de Pals amb marisc sense feina / *Arroz de Pals con marisco sin trabajo*

Textures de xocolata / *Texturas de chocolate*

PREU / PRECIO: 40€

*

* Preus amb IVA Inclòs / Precios con IVA Incluido

L'EMPORDANET DE TARDOR

Menús de tardor amb arròs i fideus maridats amb Estrella Damm INEDIT

L'Empordanet de Tardor és una invitació a viure una nova experiència gastronòmica de la mà del col·lectiu gastronòmic La Cuina de l'Empordanet i Estrella Damm INEDIT. Consisteix a maridar la nostra cuina, al voltant de l'arròs i dels fideus, com a plats principals, amb la cervesa Estrella Damm INEDIT.

La tardor és una època que ens convida a gaudir gastronòmicament de plats més consistents i amb identitat pròpia, acompanyats dels productes de temporada. L'arròs i els fideus són dos dels ingredients més representatius de la nostra cuina, que accepten infinites combinacions. La cervesa, al seu torn, tampoc és pas un invent de nova creació, sinó que se'n consumeix a les nostres terres des del segle XVI. Per tant, són 3 productes que formen part de la nostra cultura i tradició. D'aquí neixen els menús d'aquesta nova campanya gastronòmica.

La cervesa Estrella Damm INEDIT és una cervesa pensada per acompanyar un bon àpat amb el màxim respecte, fet que la fa diferent, especial i única.

Bon profit!

EL EMPORDANET DE OTOÑO

Menús de otoño con arroz y fideos maridados con Estrella Damm INEDIT

El Empordanet de Otoño es una invitación a vivir una nueva experiencia gastronómica de la mano del colectivo gastronómico La Cuina de l'Empordanet y Estrella Damm INEDIT. Consiste en maridar nuestra cocina, alrededor del arroz y de los fideos, como platos principales, con la cerveza Estrella Damm INEDIT.

El otoño es una época que nos sugiere, gastronómicamente, platos más consistentes y con identidad propia, acompañados de los productos de temporada. El arroz y los fideos son dos de los ingredientes más representativos de nuestra cocina, que aceptan infinitas combinaciones. La cerveza, por su parte, tampoco es un invento de nueva creación, sino que se consume en nuestras tierras desde el siglo XVI. Por lo tanto, son 3 productos que forman parte de nuestra cultura y tradición. De aquí nacen los menús de esta nueva campaña gastronómica.

La cerveza Estrella Damm INEDIT es una cerveza pensada para acompañar una buena comida con el máximo respeto, hecho que la hace diferente, especial y única.

¡Buen provecho!

cuina de
L'Empordanet

www.cuinadelempordanet.net



www.estrelladamminedit.com

Estrella Damm INEDIT recomana el consum responsable. 4,8° / Estrella Damm INEDIT recomienda el consumo responsable. 4,8°

L'EMPORDANET de tardor



Menús de tardor amb arròs i fideus
maridats amb Estrella Damm INEDIT

Menús de otoño con arroz y fideos
maridados con Estrella Damm INEDIT

