



"MENÚ TEMPS DE FLORS 2017"

Xef LLUIS LLAMAS

Aperitiu

Aperitiu Perucchi vermut (gran reserva)

Peix mantega amb escalunya

Primer plat (un a escollir)

Caneló de llobarro i clavellet

Albergínies, pètals de tonyina i formatge tendre

Pop de Roses amb *hummus* de soja i pensaments

Segon plat (un a escollir)

Peix de la costa amb salsa teriyaki i flor de begònia

Broqueta de vedella de Girona amb crema de bolets i foie gras

Tartar de tres peixos: llobarro, salmó i tonyina amb de flor de salvia

Postres (un a escollir)

Pastís mil full amb fruit vermells chocolata i rosa de pitiminí

Gelat de *mojito* amb ron Habana Club i fulles de menta i kiwi

Bodega: Cercium Empordà, negre (ull de llebre, garnatxa, cabernet sauvignon)

Clos Primat, Empordà, blanc (xarel·lo, macabeu, chardonnay)

1 ampolla per cada 3 persones

Pa i aigua mineral

Inclou cafè

PREU DEL MENÚ 35€ (I.V.A. inclòs)

www.restaurantlapenyora.com

reserves@restaurantlapenyora.com

Tel. +34 972 218 948

650133911