

MENÚ SANT MIQUEL

PRIMERS A ESCOLLIR... / PRIMEROS A ESCOGER...

Amanida de brots vegetals amb salmó fumat, tomàquet Raf, alvocat,
ceba tendra i vinagreta de poma

*Ensalada de brotes vegetales con salmón ahumado, tomate Raf,
aguacate, cebolleta y vinagreta de manzana*

Crema de porros amb ou escumat, pernil ibèric i oli d'oliva verge

Crema de puerros con huevo poché, jamón ibérico y aceite de oliva virgen

SEGONS A ESCOLLIR... / SEGUNDOS A ESCOGER...

Orada amb puré de pastanaga i oli de fruits secs

Dorada con puré de zanahoria y aceite de frutos secos

Ploma de porc Duroc a la brasa amb compota de poma,
ceba confitada i reducció de vi negre

*Pluma de cerdo Duroc a la brasa con compota de manzana,
cebolla confitada y reducción de vino tinto*

POSTRES A ESCOLLIR... / POSTRE A ESCOGER...

Peres rostides amb mousse de mató i mel

Peras asadas con mousse de requesón y miel

Crema de vainilla amb ganache de xocolata negra i fruits vermells

Crema de vainilla con ganache de chocolate negro y frutos rojos

Cafè o infusió - *Café o infusión*

Begudes: aigua i vi, cervesa o refresc - *Bebidas: agua y vino, cerveza o refresco*
Celler: Vi blanc i negre, D.O. Empordà - *Bodega: Vino blanco y tinto, D.O. Empordà*

27€/persona IVA inclòs

Favoy

RESTAURANT-CAFÈ

MENÚ ELS ÀNGELS

PRIMERS A ESCOLLIR... / PRIMEROS A ESCOGER...

Amanida de brots vegetals amb mozzarella, tomàquet confitat i salsa pesto
Ensalada de brotes vegetales con mozzarella, tomate confitado y salsa pesto

Caneló de peix amb salsa de pebrots escalivats i pols d'olives negres
Canelón de pescado con salsa de pimientos asados y polvo de aceitunas negras

SEGONS A ESCOLLIR... / SEGUNDOS A ESCOGER...

Tataki de tonyina amb verdures saltades, salsa teriyaki i cruixent de ceba
Tataki de atún con verduras salteadas, salsa teriyaki y crujiente de cebolla

Entrecot de vaca rossa a la brasa amb gratin de patata
i salsa de pernil ibèric
*Entrecot de vaca rubia a la brasa con gratén de patata
y salsa de jamón ibérico*

POSTRES A ESCOLLIR... / POSTRE A ESCOGER...

Tatin de poma amb gelat de vainilla i caramel salat
Tatín de manzana con helado de vainilla y caramelo salado

Sopa de xocolata blanca amb iogurt, maduixes i festucs
Sopa de chocolate blanco con yogur, fresas y pistachos

Cafè o infusió - *Café o infusión*

Begudes: aigua i vi, cervesa o refresc - *Bebidas: agua y vino, cerveza o refresco*
Celler: Vi blanc i negre, D.O. Empordà - *Bodega: Vino blanco y tinto, D.O. Empordà*

27€/persona IVA inclòs

L'Avoy
RESTAURANT-CAFÈ

MENÚ SANT ROC

PRIMERS A ESCOLLIR... / PRIMEROS A ESCOGER...

Amanida tèbia de brots vegetals amb llagostins, tomàquet,
ceba tendra i vinagreta de fruits secs
*Ensalada templada de brotes vegetales con langostinos,
tomate, cebolleta y vinagreta de frutos secos*

Saltat de calamarsons amb alls tendres, puntes d'espàrrecs verds i botifarra negra
Salteado de chipirones con ajos tiernos, puntas de espárragos verdes y butifarra negra

SEGONS A ESCOLLIR... / SEGUNDOS A ESCOGER...

Llobarro a la brasa amb blat guisat i bolets amb emulsió de salsa americana
Lubina a la brasa con trigo guisado y setas con emulsión de salsa americana

Melós de vaca rossa, cremós de carxofes amb ratafia i el seu cruixent
Meloso de vaca rubia, cremoso de alcachofas con ratafía y su crujiente

POSTRES A ESCOLLIR... / POSTRE A ESCOGER...

Escuma de mango amb gelat de coco
Espuma de mango con helado de coco

Pastís de formatge amb fruits vermells confitats
Pastel de queso con frutos rojos confitados

Cafè o infusió - *Café o infusión*

Begudes: aigua i vi, cervesa o refresc - *Bebidas: agua y vino, cerveza o refresco*
Celler: Vi blanc i negre, D.O. Empordà - *Bodega: Vino blanco y tinto, D.O. Empordà*

27€/persona IVA inclòs

Favory
RESTAURANT-CAFÈ

MENÚ PUIGSACALM

PRIMERS A ESCOLLIR... / PRIMEROS A ESCOGER...

Amanida de brots vegetals amb tomàquet i tonyina macerada amb soja, mel i sèsam
Ensalada de brotes vegetales con tomate y atún macerado con soja, miel, sésamo

Timbal de verdures escalivades amb formatge de cabra caramel·litzat i oli d'olives negres
Timbal de verduras asadas con queso de cabra caramelizado y aceite de olivas negras

SEGONS A ESCOLLIR... / SEGUNDOS A ESCOGER...

Salmó al papillote amb juliana de verdures i oli d'avellanes
Salmón al papillote con juliana de verduras y aceite de avellanas

Magret d'ànec amb cremós de pera i reducció de Pedro Ximénez
Magret de pato con cremosos de pera y reducción de Pedro Ximénez

POSTRES A ESCOLLIR... / POSTRE A ESCOGER...

Escuma de iogurt amb crumble i daus de mango
Espuma de yogur con crumble y dados de mango

Cake de pastanaga amb cremós de sucre morè
Cake de zanahoria con cremoso de azúcar moreno

Cafè o infusió - *Café o infusión*

Begudes: aigua i vi, cervesa o refresc - *Bebidas: agua y vino, cerveza o refresco*
Celler: Vi blanc i negre, D.O. Empordà - *Bodega: Vino blanco y tinto, D.O. Empordà*

27€/persona IVA inclòs

Favoy
RESTAURANT-CAFÈ

MENÚ EL FAR

PRIMERS A ESCOLLIR... / PRIMEROS A ESCOGER...

Amanida de brots vegetals amb mató, maduixes, puntes d'espàrrecs verds,
tomàquet i vinagreta de mel
*Ensalada de brotes vegetales con requesón, fresas, puntas de espárragos verdes,
tomate y vinagreta de miel*

Caneló de confit d'ànec i foie amb compota de pera i oli d'olives
Canelón de confit de pato con compota de pera y aceite de avellanas

SEGONS A ESCOLLIR... / SEGUNDOS A ESCOGER...

Llom de bacallà confitat amb cremós de patata trufada i guisat de ceps
Lomo de bacalao confitado con cremoso de patata trufada y guisado de boletus

Terrina de xai lletó sense feina amb el suc de la seva cocció i chutney de verdures
Terrina de cordero lechal deshuesado en el jugo de su cocción y chutney de verduras

POSTRES A ESCOLLIR... / POSTRE A ESCOGER...

Cremós de fruita de la passió, gelat de iogurt i crumble de te verd
Cremoso de fruta de la pasión, helado de yogur y crumble de té verde

Amanida de fruita de temporada amb balsàmics i sorbet de llimona
Ensalada de fruta de temporada con balsámicos y sorbete de limón

Cafè o infusió - *Café o infusión*

Begudes: aigua i vi, cervesa o refresc - *Bebidas: agua y vino, cerveza o refresco*
Celler: Vi blanc i negre, D.O. Empordà - *Bodega: Vino blanco y tinto, D.O. Empordà*

37€/persona IVA inclòs

Favoy
RESTAURANT-CAFÈ

MENÚ EL MONTGRÍ

PRIMERS A ESCOLLIR... / PRIMEROS A ESCOGER...

Crema de carbassa amb ou escaldat, vieira i oli de botifarra negra
Crema de calabaza con huevo escalfado, vieira y aceite de butifarra negra

Coca de recapte amb albergínia escalivada, sardina fumada,
pols d'olives negres de Kalamata i mini brots vegetals
*Coca de recapte con berenjena escalivada, sardina fumada, polvo
de aceitunas negras de Kalamata y mini brotes vegetales*

SEGONS A ESCOLLIR... / SEGUNDOS A ESCOGER...

Rap amb patata confitada i emulsió de crustacis
Rape con patata confitada y emulsión de crustáceos

Raviolis de cua de bou amb salsa de tòfona i cremós de coliflor
Raviolis de rabo de buey con salsa de trufa y cremoso de coliflor

POSTRES A ESCOLLIR... / POSTRE A ESCOGER...

Pastís de formatge amb textures de mango
Pastel de queso con texturas de mango

Ganache de xocolata blanca amb estofat de maduixots i gelat de galeta
Ganache de chocolate blanco con estofado de fresas y helado de galleta

Cafè o infusió - *Café o infusión*

Begudes: aigua i vi, cervesa o refresc - *Bebida: agua y vino, cerveza o refresco*
Celler: Vi blanc i negre, D.O. Empordà - *Bodega: Vino blanco y tinto, D.O. Empordà*

37€/persona IVA inclòs

Favoy
RESTAURANT-CAFÈ



CONDICIONS / CONDICIONES

Menús prèvia concertació

Menús previa concertación

Relació de plats 72 hores abans de l'esdeveniment

Relación de platos 72 horas antes del evento

Es permetrà una reducció de fins el 10% en el nombre de comensals amb una antelació mínima de 72 hores abans de l'esdeveniment. Qualsevol altra reducció no modificarà el pressupost. El mínim a facturar seran 15 comensals.

Se permite una reducción de hasta el 10% en el número de comensales con una antelación mínima de 72 horas antes del evento. Cualquier otra reducción no modificará el presupuesto. El mínimo a facturar serán 15 comensales.

Consulteu possibles vins de la carta amb suplement

Consultar posibles vinos de la carta con suplemento

Possibilitat de dur a terme el servei en saló privat (sotmès a disponibilitat)

Posibilidad de llevar a cabo el servicio en salón privado (sujeto a disponibilidad)

Obert de dilluns a diumenge, festius inclosos, per a grups concertats

(mín. 15 persones)

Abierto de lunes a domingo, festivos incluidos, para grupos concertados (mín. 15 personas)

El servei té una durada màxima de **2 hores**. Si preveuen que el seu esdeveniment es pugui allargar més, caldrà reservar un saló amb antelació (segons disponibilitat).

*El servicio tiene una duración máxima de **2 horas**. Si prevén que su evento puede alargarse más, se deberá reservar un salón con antelación (según disponibilidad).*