

MENÚ SANT MIQUEL

STARTER TO CHOOSE... / ENTRÉE À CHOISIR...

Sprouts salad with smoked salmon, Raf tomato, avocado and apple vinaigrette
Salade de jeunes pousses au saumon fumé, tomate Raf, avocat et vinaigrette aux pommes

Leek cream with poached egg, Iberian ham and virgin olive oil
Crème de poireaux avec œuf poché, jambon ibérique et huile d'olive vierge

MAIN COURSE TO CHOOSE... / PLAT À CHOISIR...

Gilt-head bream with carrot puree and walnut dressing
Dorade à la purée de carottes et huile aux noix

Grilled Duroc pork feather with apple compote, onion confit
and red wine reduction
*Plume de porc Duroc grillée, compote de pomme, oignon confit
et réduction de vin rouge*

DESSERT TO CHOOSE... / DESSERT À CHOISIR...

Roasted pears with cottage cheese mousse and honey
Poires rôties à la mousse au fromage blanc et miel

Vanilla cream with dark chocolate ganache and red berries
Crème à la vanille avec ganache au chocolat noir et fruits rouges

Coffee or tea - *Café ou infusion*

Drinks: water and wine, beer or soft drink - *Boissons: eau et vin, bière ou soda*
Cellar: white or red wine, D.O. Empordà / *Cellier: vin blanc ou rouge, D.O. Empordà*

27€ VAT included / TVA comprise

Favoy
RESTAURANT-CAFÈ

MENÚ ELS ÀNGELS

STARTER TO CHOOSE... / ENTRÉE À CHOISIR...

Sprouts salad with mozzarella, tomato confit and pesto
Salade aux jeunes pousses avec mozzarella, tomates confites et pesto

Fish cannelloni with bell pepper sauce and black olives powder
Cannelloni de poisson avec sauce aux poivrons grillés et poudre d'olives noires

MAIN COURSE TO CHOOSE... / PLAT À CHOISIR...

Tuna tataki with sautéed vegetables, teriyaki sauce and crispy onion
Tataki de thon aux légumes sautés, sauce teriyaki et oignon croustillant

Grilled Blonde veal entrecote with potato gratin and Iberian ham sauce
*Entrecôte de bœuf blonde grillée avec gratin de pommes de terre
et sauce au jambon ibérique*

DESSERT TO CHOOSE... / DESSERT À CHOISIR...

Apple Tatin with vanilla ice cream and salted caramel
Tatin de pomme avec glace à la vanille et caramel beurre salé

White chocolate soup with yogurt, strawberries and pistachios
Soupe au chocolat blanc avec yaourt, fraises et pistaches

Coffee or tea - *Café ou infusion*

Drinks: water and wine, beer or soft drink - *Boissons: eau et vin, bière ou soda*
Cellar: white or red wine, D.O. Empordà / *Cellier: vin blanc ou rouge, D.O. Empordà*

27€ VAT included / TVA comprise

Favoy
RESTAURANT-CAFÈ

MENÚ SANT ROC

STARTER TO CHOOSE... / ENTRÉE À CHOISIR...

Warm sprouts salad with prawns, tomato, spring onion
and a dried fruits dressing
*Salade tiède de jeunes pousses, crevettes, tomate, ciboulet
et vinaigrette de fruits secs*

Sautéed baby squid with spring garlic, green asparagus tips and blood sausage
Calamars sautés à l'ail tendre, pointes d'asperges vertes et saucisse noire

MAIN COURSE TO CHOOSE... / PLAT À CHOISIR...

Grilled sea bass with stewed wheat and mushrooms
with Sauce Américaine emulsion
*Loup de mer grillé avec compote de blé et champignons
avec émulsion de sauce américaine*

Blonde veal cheek with textured artichokes and ratafia
Fondant de bœuf blonde, artichauts en textures et ratafia

DESSERT TO CHOOSE... / DESSERT À CHOISIR...

Mango mousse with coconut ice cream
Mousse de mangue avec glace à la noix de coco

Cheesecake with red berries coulis
Cheesecake au coulis de fruits rouges

Coffee or infusion - *Café ou infusion*

Drinks: water and wine, beer or soft drink - *Boissons: eau et vin, bière ou soda*
Cellar: white or red wine, D.O. Empordà / *Cellier: vin blanc ou rouge, D.O. Empordà*

27€ VAT included / TVA comprise

Sant Roc
RESTAURANT-CAFÈ

MENÚ PUIGSACALM

STARTER TO CHOOSE... / ENTRÉE À CHOISIR...

Sprouts salad with tomato and soy marinated tuna, honey and sesame
Salade de jeunes pousses, tomates et thon macéré au soja, miel et sésame

Roasted vegetables timbale, caramelized goat cheese and black olive dressing
Timbale de légumes rôtis, fromage de chèvre caramélisé et huile d'olive noire

MAIN COURSE TO CHOOSE... / PLAT À CHOISIR...

Salmon papillote with julienne vegetables and oil with hazelnuts
Papillote de saumon à la julienne de légumes et huile aux noisettes

Duck magret with creamy pear and Pedro Ximénez reduction
Magret de canard au crémeux de poire et réduction de Pedro Ximénez

DESSERT TO CHOOSE... / DESSERT À CHOISIR

Yogurt mousse with diced mango and crumble
Mousse de yaourt avec dés de mangue et crumble

Carrot cake with creamy brown sugar
Gâteau aux carottes avec crémeux à la cassonade

Coffee or infusion - *Café ou infusion*

Drinks: water and wine, beer or soft drink - *Boissons: eau et vin, bière ou soda*
Cellar: white or red wine, D.O. Empordà / *Cellier: vin blanc ou rouge, D.O. Empordà*

27€ VAT included / TVA comprise

Favoy
RESTAURANT-CAFÈ

MENÚ EL FAR

STARTER TO CHOOSE... / ENTRÉE À CHOISIR...

Sprouts salad with cottage cheese, strawberries, green asparagus,
tomato and a honey dressing
*Salade aux jeunes pousses, fromage blanc, fraises, asperges vertes,
tomate et vinaigrette au miel*

Duck confit and foie cannelloni with apple compote
and oil with hazelnuts
*Cannellonis au confit de canard et foie avec compote de pommes
et l'huile aux noisettes*

MAIN COURSE TO CHOOSE... / PLAT À CHOISIR...

Cod confit with creamy truffled potato and stewed mushrooms
*Filet de morue confit avec crémeux de pommes de terre truffées
et ragoût de champignons*

Suckling lamb terrine with its juice of roast and vegetables chutney
Terrine d'agneau de lait avec son jus de cuisson et chutney de légumes

DESSERT TO CHOOSE... / DESSERT À CHOISIR...

Passion fruit cream and yogurt ice cream with green tea crumble
Crème aux fruits de la passion, glace de yaourt et crumble au thé vert

Seasonal fruit salad with balsamic and lemon sorbet
Salade de fruits de saison aux balsamiques et sorbet au citron

Coffee or infusion - *Café ou infusion*

Drinks: water and wine, beer or soft drink - *Boissons: eau et vin, bière ou soda*
Cellar: white or red wine, D.O. Empordà / *Cellier: vin blanc ou rouge, D.O. Empordà*

37€ VAT included / TVA comprise

Farroy
RESTAURANT-CAFÈ

MENÚ EL MONTGRÍ

STARTER TO CHOOSE... / ENTRÉE À CHOISIR...

Pumpkin cream with poached egg, scallop and oil with black sausage
Crème de potiron à l'œuf poché, coquille Saint-Jacques et huile au boudin noir

Coca de recapte: flat bread toast with aubergine, smoked sardine,
Kalamata olive powder and mini vegetable sprouts
Coca de recapte: *tartine de pain croustillant avec compote d'aubergine,*
sardine fumée, mini pousses de légumes et poudre d'olive de Kalamata

MAIN COURSE TO CHOOSE... / PLAT À CHOISIR...

Monkfish with candied potato and shellfish emulsion
Lotte à la pomme de terre confite et émulsion de crustacés

Oxtail ravioli with truffle sauce and cauliflower cream
Ravioles de queue de bœuf avec sauce de truffes et crème de chou-fleur

DESSERT TO CHOOSE... / DESSERT À CHOISIR...

Cheesecake with mango textures
Cheesecake aux textures de mangue

White chocolate ganache with strawberries coulis and cookie ice cream
Ganache au chocolat blanc avec coulis de fraise et glace au biscuit

Coffee or infusion - *Café ou infusion*

Drinks: water and wine, beer or soft drink - *Boissons: eau et vin, bière ou soda*
Cellar: white or red wine, D.O. Empordà / *Cellier: vin blanc ou rouge, D.O. Empordà*

37€ VAT included / TVA comprise

Favoy
RESTAURANT-CAFÈ



TERMS / TERMES

Menus by prior arrangement

Menus sur rendez-vous

List of desired dishes 72 hours before event

Liste des plats 72 heures avant l'événement

A reduction of up to 10% in the number of diners is allowed with a minimum notice of 72 hours before the event. Any other reduction will not modify the budget. The minimum to bill is 15 diners.

Une réduction jusqu'à 10% du nombre de convives est autorisée avec un préavis minimum de 72 heures avant l'événement. Toute autre réduction ne modifiera pas le budget. Le minimum à facturer est de 15 convives.

Check wines on the menu with a supplement

Consultez les vins à la carte avec un supplément

Possibility of service in a private room (subject to availability)

Posibilité d'effectuer la prestation en salon privé (sous réserve de disponibilité)

Open from Monday to Sunday, holidays included, for arranged groups (min. 15 diners)

Ouvert du lundi au dimanche, jours fériés inclus, pour les groupes organisés (min. 15 personnes)

The dining service has a maximum duration of **2 hours**. If the event is to last longer, it will require a booking of the event room in advance (subject to availability).

*Le service a une durée maximale de **2 heures**. Si votre événement doit durer plus longtemps, il sera nécessaire de réserver la salle d'événements à l'avance (sous réserve de disponibilité).*