

# 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).*