



S'AGARÓ HOTEL



MENÚ DU JOUR

Ce menu est un hommage à la richesse de l'Empordà et à la cuisine de la mer - Chef Miguel Donaire

Apéritif

Pain de coca avec anchois de l'Escala
et tomates confites

Choix de l'entrée

Salade de fromage de chèvre et de noix
Poisson frit du jour
Moules à la vapeur
Crevettes à l'ail (supplément 5€))

Principaux choix

Paella del señorito (min. 2 pax)
Fideua del señorito (min. 2 pax)
Casserole de riz mer et montagne (min. 2 pax)
Riz au homard (supplément de 5€) (min 2 pax))
Riz aux légumes (minimum 2 pax)
Suquet de poisson(min. 2 pax)
Poisson du jour cuit au four

Dessert au choix

Fruits de saison fraîchement coupés
Crème catalane
Sorbet aux agrumes avec du cava

40€



MENU

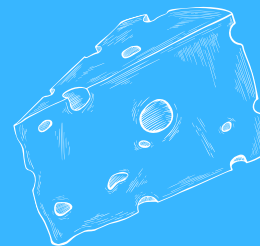
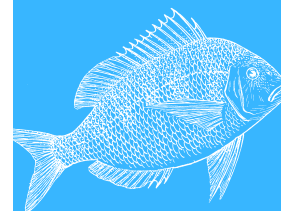
Xef Miguel Donaire

Beignets de morue	8€	4€
Croquettes de crevettes	14€	6€
Croquettes de ragoût	10€	4€
Jambon ibérique au coca et à la tomate	24€	12€
Anchois Escala au coca et à la tomate	18€	8€
Plateau de fromages de la région avec gelée de coings, fruits secs et noix	16€	6€
Salade verte de saison	14€	4€
Petits calmars à l'andalouse	18€	6€
Tagliatelles grillées à l'ail et au persil	16€	6€
Crevettes grillées	22€	12€
Pâtes aux fruits de mer	18€	6€
Riz du chef (minimum 2 personnes)	24€	10€
Rapet au four avec pommes de terre boulangères	24€	12€
Suquet de lotte à la mode du pêcheur (minimum 2 personnes)	24€	12€
Poisson du jour du marché aux poissons	S/M	S/M
Entrecôte de veau de Gérone avec garniture	20€	6€
Filet de veau de Gérone avec parmentier	24€	12€
Filet de veau de Gérone avec foie gras et demi glace	28€	16€
Fraises à la chantilly	8€	4€
Sélection de glaces	6€	2€
Pain avec tomate ou beurre	3€	

Menú enfant

- Pâtes du jour à la tomate
- Poulet grillé ou enrobé de pâte à frire avec frites
- Cheeseburger avec fromage et frites
- Fruit ou glace

18€



SUPLEMENT MENÚ

