MENÚ DE FESTIUS

TAULA D'AL·LÈRGENS (1/abril/2019)

La informació del contingut d'al·lèrgens dels nostres plats s'obté a partir de la informació proporcionada pels proveïdors de cada ingredient. La composició dels nostres plats està subjecte a modificacions, mantenint SEMPRE la nostra taula d'al·lèrgens actualitzada. No dubtis en demanar-la, a cada visita

☐ No hi ha presència d'aquest al·lergen en la composició del plat

■ Hi ha presència d'aquest al·lergen en la composició del plat

✶ Plat sense Gluten però cuinat en àrees on hi passen ingredients amb Gluten

		GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PEIX	TRAMUSSOS	SOJA	LLET	FRUITS SECS	MOSTASSA	CACAUETS	SÈSAM	SULFITS	API	MOL·LUSCS
PRIMERS	Amanida de quinoa i alvocat amb formatge feta	✶						■		■					
	Amanida Cèsar amb pollastre cruixent i crostonets de pa especiat	■		■				■		■			■		
	Amanida d'escarola amb favetes, pernil d'ànec i codonyat	■								■					
	Carpaccio de bou amb parmesà, ruca i vinagreta de mostassa	✶						■		■			■		
	Tempura d'espàrrecs verds amb romesco i ou "poché"	■		■					■				■		
	Ous estrellats amb patates i encenalls de pernil	■		■											
	Musclos a l'estil dels mariners de Port de la Selva	✶											■		■
	Navalles a la planxa amb picada d'all i julivert	✶													■
	Les patates d'Olot de l'avi Ramon	■		■				■							
	Caneló de pollastre, foie i tòfona amb el suc del rostit	■		■				■							
	Crema fina de patates i ceba caramel·litzada amb bombó de formatge de cabra i nous	✶						■	■						
	Pasta fresca amb salsa de 5 formatges	■		■				■					■		
	Torrada de pa de pagès amb escalivada i formatge brie calent	■						■							
SEGONS	Bacallà a la planxa amb crema suau d'espàrrecs verds	✶			■										
	Platillo de cigrons estofats amb popets	✶			■								■		
	Pit de pollastre farcit de porro i xampinyons amb salsa de curri i coco	✶													
	Tall argentí de "Vacío" de vedella a la brasa	■													
	Galta de porc llescada a la brasa	■													
	Peus de porc a la brasa amb picada d'all i julivert	■													
	Bistec de vedella a la brasa farcit de formatge de cabra i ceba caramel·litzada	■						■							
	Medallons de llom rostits amb cabrales i un toc de mel	■						■					■	■	
	Xurrasco a la brasa	■													
	Magret d'ànec a la brasa amb pera confitada i un toc de vi negre de l'Empordà +4,00€	✶											■		
	Entrecot de vedella a la brasa +4,00€	■													
	Calamars a la planxa amb llit de verduretes +4,00€	■			■				■				■		■
	Arròs caldós de peix i marisc a l'estil dels pescadors +4,00€	✶	■		■								■		■
	Salmó a la planxa amb escalivada +4,00€	✶			■										
POSTRES	Mel i mató	✶						■							
	Flam de cafè	✶		■				■							
	Pastís de formatge fet a casa	■		■				■							
	Tiramisú al rom Pujol	■		■				■							
	Vienneta de nata amb xocolata calenta	✶		■				■	■						
	Pannacotta	■						■							
	Maduixes amb nata	✶						■							
	Taronja cremada a la catalana	■		■				■							
	Gelat de cafè amb un raig de Baileys	✶		■				■							
	"Catalanet" (gelat de torró amb ratafia)	■		■				■	■				■		
	Poma al forn	✶											■		
	Carpaccio de pinya amb sorbet de «mojito»	✶		■											
	Coulant amb gelat de vainilla +3,00€	■		■				■	■						
	Cafè irlandès +3,50€	✶						■							