

Al restaurant La Falgarona elaborem una carta que vol fer del producte de qualitat i proximitat la seva essència. Les verdures i fruites del nostre hort ecològic proveeixen les bases de la cuina, que el nostre xef prepara amb els justos tocs de modernitat. La resta de productes són frescos i de la zona, i és per això que els plats poden variar en funció de la disponibilitat i temporalitat del mercat.

MENÚ

ENTRANTS

Amanida de verdures del nostre hort segons temporada

○

Canelons de marisc a l'estil tradicional

○

Tallarines de calamar amb crema d'escamarlans i oli negre de xipirons

○

Wok de verdures saltades amb pollastre de pagès i salsa de soja

SEGONS

Llom de bacallà confitat amb xamfaina

○

Cua de bou amb salsa de Porto i parmentier de patata

○

Costella de vedella de Girona al forn amb salsa de vi i puré de boniato

○

Arròs amb botifarra negra i bolets

POSTRES

Llet fregida amb crema de mel i romaní

○

Fruita de temporada

○

Assortiment de gelats i sorbets

*Preu : 25,00 €/pp
(Pa, aigua, copa de vi i cafè)*