

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 verda del nostre hort amb carxofes i magrana*

○

*Canelons trufats de pularda a l'estil tradicional*

○

*Crema de carbassa ecològica i reducció de castanyes*

○

*Tagliatelle amb saltat de rossinyols, pollastre de pagès i Pedro Ximenes*

### SEGONS

*Bacallà fregit en adob amb verdures a la planxa*

○

*Coll de xai farcit i salsa de vi de l'Empordà*

○

*Melòs de vedella de Girona amb parmentier de moniato*

○

*Arròs amb botifarra negra i ceps*

○

*Col farcida de carn, amb mongetes del ganxet i daus de cansalada*

### POSTRES

*Flam casolà d'ou de les gallines de Mas Falgarona*

○

*Peres al vi i xocolata*

○

*Puré de caqui amb gelat de vainilla i ametlla*

○

*Assortiment de gelats i sorbets*

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