

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 fruites de temporada amb vinagreta de mel i mostassa

○

Canelons trufats de pularda a l'estil tradicional

○

Ou "poché" de Mas Falgarona amb crema de patata i tòfona

○

Wok de verdures saltades amb pollastre i soja

SEGONS

Costella de vedella amb parmentier de moniato i salsa de vi negre de l'Empordà

○

Sípia fresca amb crema d'arròs negre i picada d'all i julivert

○

Petit filet de vedella de Girona amb salsa de Porto

○

Llom de bacallà amb xamfaina de les verdures del nostre hort

POSTRES

Coulant de xocolata amb gelat d'oli d'oliva

○

Poma al forn amb mel i nous

○

Gelat de cacao holandès

○

Crema catalana feta pel nostre xef

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