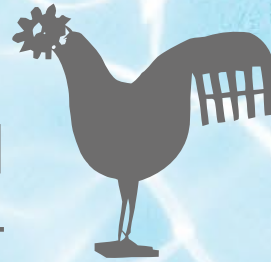


mas falgarona

hotel boutique . spa . restaurant

★★★★














.....
It's summer time
.....








CASTELLANO



ENTRANTES

	• Sopa fría de sandía y tomates de nuestro huerto, con brocheta de perla de mozzarella	10'50€
	• Burrata de 125g con fresas, rúcula y vinagreta de miel	12'00€
	• Timbal de calabacín y queso de cabra acompañados de brotes verdes y su vinagreta cítrica	12'00€
	• Parrillada de verduras de temporada decorada con sésamo y salsa romesco	12'00€
	• Ensalada de tomate del huerto, cebolla, aceitunas Kalamata y ventresca de atún	9'50€
	• Ensalada César con nuestro pollo confitado, beicon, queso parmesano, picatostes de pan tostado y salsa césar	12'00€
	• Huevos rotos de nuestro gallinero con patata paja	9'50€
	• Surtido de croquetas vegetarianas caseras (Setas y espárragos verdes – Calabacín y queso parmesano	
	– Espinacas, queso de cabra y piñones – Calabaza y manzana)	11'00€
	• Selección de mesa de quesos artesanos de Cataluña, maridados con membrillo y nueces garrapiñadas	16'00€
	• Plato de jamón ibérico con coca de pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra	18'00€
	• Pan de coca de vidrio con tomate	4'00€

SANDWICHES I PIZZAS

	• Tostada vegana con aguacate, tomate, pepino, canónigos y sésamo	10'00€
	• Burguer Tradicional 200 gr. (Hamburguesa de entrecot de ternera, tomate, cebolla y lechuga)	16'00€
	• Club Sandwich (Pan de molde, nuestra pechuga de pollo confitada, beicon, lechuga, tomate y mayonesa) con patatas chips	12'00€
	• Sandwich Croque-Monsieur (Pan de molde, jamón york y queso) con patatas chips	9'00€
	• Pizza Lunga Margarita	8'00€
	• Pizza Lunga 4 Quesos	8'50€
	• Pizza Lunga de pollo y cebolla	8'50€

ARROCES







	• Arroz de gambas rojas	23'00€ por persona (mín. 2 pax)
	• Arroz de pluma ibérica	19'00€ por persona (mín. 2 pax)
	• Arroz caldoso de bogavante y su coral	Precio según mercado (mín. 2 pax). Por encargo.

CARNES Y PESCADOS (con guarnición de parrillada de verduras)






	• Tataký de ternera de Gerona con marca Q	19'00€
	• Secreto de cerdo ibérico	15'00€
	• Rodaballo a la plancha	22'00€
	• Galdas de rape a la plancha	23'00€

POSTRES

	• Coulant de chocolate con helado de vainilla	7'00€
	• Mosaico de frutas del tiempo	6'00€
	• Surtido de sorbetes y helados	7'00€
	• Espuma de yogur con frutos rojos	6'00€

-  Cereales que contengan gluten (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.
-  Pescados y productos derivados.
-  Huevos y productos derivados.
-  Frutos con cascara y productos derivados (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nogales de brasil, pistachos, macadamia o nueces de Australia).
-  Leche y derivados incluida la lactosa.
-  Soja y productos a base de soja

*Si sufre alguna intolerancia o alergia, consulte nuestro personal.

-  Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
-  Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg / kg o 10 mg / l expresado como sO2
-  Mostaza y productos derivados
-  Crustáceos y productos derivados
-  Moluscos y productos a base de moluscos