



## CARTA

### ENTRANTS

<i>Amanida verda de fruites de temporada amb vinagreta de mel i mostassa</i>	12 €
<i>Amanida de ruca amb quinoa, faves, nous, tofu i vinagreta de mandarina</i>	14 €
<i>Amanida de cuscús amb tomàquet italià, parmesà, ibèric i vinagreta de Mòdena</i>	14 €
<i>Amanida de tomàquet i mozzarella amb salsa pesto del nostre xef</i>	12 €
<i>Cevitxe de gambes de Roses sobre llit de cuscús i remolatxa</i>	16 €
<i>Salmorejo natural de les nostres tomates amb pernil ibèric</i>	10 €
<i>Ou Poché de Mas Falgarona amb crema de patata i tòfona</i>	12€
<i>Graellada de verdures del nostre hort ecològic</i>	12€

### PLATS PRINCIPALS

<i>Bonítol escabetxat sobre làmines de patata confitada</i>	20 €
<i>Llom de bacallà amb crema de pèsols i confitura de tomàquets i pasta d'all negre</i>	20 €
<i>Peix d'escata amb cebetes i alls tendres de l'hort ecològic</i>	20 €
<i>Pop a la planxa amb puré de "pimentón de la Vera"</i>	18 €
<i>Escalopa de Foie poêlé amb compota de poma, ametlla i cítrics</i>	16 €
<i>Filet de vedella de Girona amb salsa d'Oporto i trufa d'estiu</i>	22 €
<i>Costella de vedella amb parmentier de patata i salsa de vi negre de l'Empordà</i>	19 €
<i>Tajin de xai amb puré de prunes, coriandre i ametlla torrada</i>	22 €

## POSTRES

<i>Escuma de recuit de l'Empordà amb fruita</i>	9,50 €
<i>Coulant de xocolata amb gelat d'oli d'oliva</i>	9,50 €
<i>Mousse de maduixa amb festucs sobre llit de galeta amb limoncello</i>	9,50 €
<i>Milfulles de pasta filo amb crema de taronja i escuma de xocolata</i>	8,50 €
<i>Assortiment de gelats</i>	8,50 €

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.

*Cistella de pa .... 1,50 €*

*Preus amb IVA inclòs*