

## CARTA

### ENTRANTS PER COMPARTIR

<i>Assortiment de croquetes casolanes</i> (Espinacs amb formatge de cabra, pollastre de pagès, butifarra negra amb pinyons, bolets)	12 €
<i>Pernil ibèric amb pa de coca de vidre i tomàquet</i>	18 €
<i>Assortiment de formatges de Girona</i>	16 €
<i>Carpaccio de gambes vermelles</i>	16 €
<i>Foie micuit amb arboços i whisky Macallan</i> (Arboços cultivats i recol·lectats al nostre hort ecològic)	18 €

### PRIMERS PLATS

<i>Crema de carbassa amb reducció de castanyes</i> (Carbassa cultivada i recol·lectada al nostre hort ecològic)	12 €
<i>Amanida verda de vieires i vinagreta de festucs</i>	16 €
<i>Tagliatelle amb saltejat de rossinyols, pollastre de pagès i Pedro Ximénez</i>	14 €
<i>Graellada de verdures</i> (Varietat de verdures recol·lectades al nostre hort ecològic i segons temporada)	12 €

### SEGONS PLATS

<i>Col farcida, mongetes del ganxet i daus de cansalada ibèrica</i> (La nostra versió d'un dels plats tradicionals de l'Alt Empordà)	16 €
<i>Estofat de senglar amb bolets i castanyes</i>	18 €
<i>Espatlla de xai al forn amb cuscús de verdures</i>	22 €
<i>Filet de vedella amb parmentier de patates i salsa d'Oporto</i>	25 €
<i>Melós de vedella amb puré de moniato</i>	19 €
<i>Filet de rap amb suquet de marisc</i>	23 €
<i>Sèpia amb crema d'arròs i botifarra negra</i>	18 €
<i>Llom de bacallà confitat amb samfaina</i>	20 €

## CLÀSSICS DE LA NOSTRA CUINA

<i>Ou de Mas Falgarona cuit a baixa temperatura amb cremós trufat</i>	12 €
<i>Pop a la planxa amb puré de Pimentón de la Vera</i>	18 €
<i>Arròs amb llamàntol (mín. 2 pers. per encàrrec)</i>	36 €/persona
<i>Bonítol escabetxat sobre làmines de patata confitada</i>	20 €

## POSTRES

<i>Coulant de xocolata amb gelat d'oli d'oliva</i> (Elaborat amb "Chocolat d'origine unique Saint Domingue")	9,50 €
<i>Escuma de recuit de l'Empordà amb fruita</i> (Recuit de la Granja de Mas Marcè de Siurana d'Empordà)	9,50 €
<i>Plàtan flambé amb llet fregida y gelat</i>	9,50 €
<i>Tatin de pomes amb caramel de ratafia i crema anglesa</i>	9,50 €
<i>Pastís de formatge i nabius</i>	8,50 €
<i>Puré de caqui natural amb galeta d'ametlles i gelat de vainilla</i>	9,50 €
<i>Assortiment de gelats i sorbets</i>	8,50 €

## I SI HI HA SORT...

<i>Arròs amb llet</i> (Arròs de Pals i llet fresca d'ovella ripollesa)	10 €
<i>Flam de formatge</i> (Formatge Puigpedrós de la Cerdanya i ous frescos recollits de les nostres gallines)	10 €
<i>Poma al forn</i> (Poma autòctona de l'Alt Empordà)	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*