

TRADICIÓ DOR MUSEUM














MENÚ SETMANAL 20 € p.p (iva inclòs)









Menú de dimarts a divendres de 13:00 a 16:00h

Aquest menú es compon de primer + segon + postres o cafè + una consumició











PRIMERS PLATS

- > Musclos a la brasa amb vinagreta de llimona confitada
-   > Amanida de brots tendres i flors, formatge de cabra i fruits secs
-   > Amanida de pasta amb vinagreta de mostassa, ou dur, tonyina, tomàquet i olives verdes
-    > Sopa de ceba amb farigola, ou a baixa temperatura, pa cruixent i formatge
-   > Crema de verdures estacionals amb macadàmia, brots de remolatxa i oli d'oliva
-   > Albergínia a la brasa amb verdures i salsa romesco

SEGONS PLATS

-   > Canelons de rostit amd beixamel i parmesa
-  > Arròs Molí de Pals amb costelló de porc, picada suau i bolets de primavera
-  > Arròs Molí de Pals amb verdures i romaní
- > Peix del dia a la brasa amb verdures saltejades i flor de carbassó
-   > Contra cuixa de pollastre rostit amb prunes i pinyons
- > Galta de porc amb bolets i patata
-   > Botifarra dolça de Girona amb pomes

POSTRES

-    > Formatge del dia amb codonyat i pa a la brasa (Molí de Ger)
-  > Crema catalana cremada o sense cremar i flor de clavell
-  > logurt natural casolà, ensucrat o amb compota de fruites
-  > Amanida de fruites i pètals de rosa
-  > Flam casolà de cafè amb "dulce de leche"
-    > Textures de xocolata amb gelat i begonies