

Tots els preus són per persona i inclouen IVA (10%)

# Menús\*

## 1 Picasso | Hotel - Restaurant

Torroella de Montgrí

Platja de la Gola del Ter

[www.hotelpicasso.net](http://www.hotelpicasso.net)

Tel. 972 75 75 72

### Primers

Amanida de fruites i poma *Golden* \_\_\_\_\_ 6,50 €  
Croquetes de poma *Granny Smith* \_\_\_\_\_ 6,00 €  
Foie mi-cuit amb compota de poma *Fuji* \_\_\_\_\_ 12,00 €

### Segons

Arròs caldós amb bolets i poma *Fuji* \_\_\_\_\_ 12,00 €  
Rapet amb gamba, bolets i poma *Red Delicious* \_\_\_\_\_ 18,00 €  
Múrgoles farcides de foie i poma *Golden* \_\_\_\_\_ 17,00 €

### Postres

Poma *Golden* farcida de crema catalana \_\_\_\_\_ 5,50 €  
Crep amb compota de poma *Granny Smith* \_\_\_\_\_ 6,00 €  
Sorbet de poma *Royal Gala* \_\_\_\_\_ 4,50 €

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

CARTA DE SUGGERIMENTS

## 3 Can Dalfo | Hotel - Restaurant

L'Estartit

C/ del Port, 10 - C/ Santa Anna, 13

24€

Mínim 2 persones

[www.hostaldalfo.com](http://www.hostaldalfo.com)

Tel. 972 75 10 32

### Primer plat a escollir

Brandada de bacallà amb poma  
o poma farcida de carn i gratinada amb beixamel  
o poma caramel·litzada amb foie i reducció d'Oporto (suplement 2,90 €)

### Segon plat a escollir

Entrecot de vedella al roquefort i poma, acompanyat de puré de moniato i poma  
o llenguado amb crema de poma, pastisset de patata i poma

### Postres a escollir

Poma al forn farcida de crema catalana cremada  
o gelat de Mascarpone amb poma caramel·litzada

(Tots els nostres plats estan fets amb poma *Golden*)

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

MENÚ

## 5 La Palmera | Restaurant

L'Estartit

Carrer de la Platja, 2

32 €

Mínim 2 persones

Tel. 972 75 09 75 | 628 26 59 74

### Entrant

Galeta de pasta de full amb calamars,  
verdures i poma *Pink Lady* a la tempura

### Plat principal

Llom de bacallà a la brasa amb amanida de poma *Reineta*

### Postres

Bunyols de poma *Golden* amb gelat de vainilla

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

MENÚ

## 2 Alba | Restaurant

L'Estartit

Plaça de l'Església, 2

35 €

Mínim 2 persones  
Cal reserva prèvia

Tel. 972 75 14 22

### Entrants

Coulant de foie amb cruixent de poma *Golden* i escarola  
lleugerament saltejada amb oli de vainilla Bourbon

Dau de bacallà amb hummus de cigrons, rovell d'ou semi líquid,  
núvol de clara d'ou i llàgrima d'allioli de poma *Red Delicious*

### Plat Principal

Presa de porc ibèric cuit a baixa temperatura durant 20  
hores amb dues textures de poma: esferes caramel·litzades  
i llàgrima de compota de poma

### Postres

Tatin de poma *Golden* calent amb gelat  
de vainilla de tahiti i fils de caramel

Aigua i vi Celler Castell de Peralada, DO Empordà

MENÚ

## 4 Club Nàutic | Restaurant

L'Estartit

Passeig Marítim, s/n

22 €

Mínim 2 persones  
Taula complerta

[www.cnestartit.es](http://www.cnestartit.es)

Tel. 972 75 04 01

### Entrant

Amanida de poma *Granny Smith* i codony amb fruits secs  
i vinagreta de iogurt i cítrics

### Plat principal

Magret d'ànec amb compota de poma caramel·litzada i salsa Oporto

### Postres

Poma *Golden* al forn amb nous, panses i mel

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

Menú disponible els divendres, els dissabtes i els diumenges

MENÚ

## 6 Medes II | Hotel - Restaurant

L'Estartit

Guillem de Montgrí, 38

36 €

Mínim 2 persones  
Cal reserva prèvia

[www.hotelledes.com](http://www.hotelledes.com)

Tel. 972 75 08 80

### Còctel de benvinguda:

Mossegada de gin tònic i *Granny Smith*

### Xoco i foie:

Bombó de foie vegetal amb gelea de poma verda, *Granny Smith*

### Lluç de fira:

Suprema de lluç al pebre amb "xurrogolden" i maridatge mil·lenari

Àcid, dolç, salat i umami: turnedó ibèric amb pa de pessic  
de taronja, ragout de bolets i mil fulls de *Granny Smith*

### Com unes postres de l'àvia:

Bunyols amb escuma de poma *Ero* i trufa de poma *Golden*

Aigua i vi del celler Castell de Peralada DO Empordà

MENÚ