

LA BLANCA

Durant tot el mes d'octubre, els restaurants del col·lectiu de la Cuina de l'Empordanet oferim un Menú especial.

TOCATS PELS BOLETS és la campanya gastronòmica on es pot tastar menús amb els bolets com a protagonistes, junt amb producte de temporada i maridatge amb els millors vins i caves del territori.

Durante todo el mes de octubre, los restaurantes del colectivo de la Cuina de l'Empordanet ofrecemos un Menú especial.

TOCATS PELS BOLETS es la campaña gastronómica en la que se puede degustar menús con las setas como protagonistas, junto con el producto de temporada y maridaje de los mejores vinos y cavas del territorio.

"TOCATS PELS BOLETS"
MENÚ DEGUSTACIÓ

Cruixent d'arròs amb paisatges de tardor

Ravioli de bolets amb el seu brou

Rovell d'ou , ceps i crema de foie gras d'ànec

Filet de cérvol al vi negre amb milfulles de moniato i bolets saltejats

Pastisset de figues amb mousse de iogurt

Pa de pessic de magrana amb xocolata blanca

*Collection Blanc de Perelada
Mas Oller Pur
Cava Gramona Imperial*

65,00€

Servit a taules senceres

€ · IVA inclòs

"TOCATS PELS BOLETS"
MENÚ DEGUSTACIÓN

Crujiente de arroz con paisaje de otoño

Ravioli de setas en su caldo

Yema de huevo, hongos y crema de foie gras de pato

Solomillo de ciervo al vino tinto con milhojas de moniato y setas salteadas

€ · IVA incluido

Tartaleta de higos y mousse de requesón

Bizcocho de granada con chocolate blanco

*Collection Blanc de Perelada
Mas Oller Pur
Cava Gramona Imperial*

65,00€

Servido a mesa completa

Quan La Blanca va obrir el seu “restaurant amb habitacions” l’any 1935, el passeig ja portava el nom de Francesc de Blanes en honor d'un dels primers pobladors permanents de la cala en l'època moderna. Vingut de Blanes, atret per la pesca, muntà un salí, una mica més amunt del passeig.

Amb aquest aperitiu, que pren com a base les anxoves, volem retre un petit homenatge a una tradició molt local.

Aperitiu, copa de cava Privat reserva brut nature

7,00€

Cuando La Blanca abrió su “restaurante con habitaciones” en 1935, el paseo ya llevaba el nombre de Francesc de Blanes en honor a uno de los primeros pobladores permanentes de Llafranc en la época moderna. Llegado de Blanes, atraído por la pesca, abrió un obrador de salazones, en este mismo paseo.

Con este aperitivo, a base de anchoas, queremos rendir un pequeño homenaje a una tradición muy local.

Aperitivo, copa de cava Privat reserva brut nature

7,00€

ENTRANTS

GAMBA GROSSA
de Palamós en tàrtar

30,00€

OU DE CORRAL
amb consomé de gallina i
raviolis de col

15,00€

ANGUILA
del Delta de l’Ebre fumada en milfulls
amb foie i poma

23,00€

VIEIRES
a la brasa amb cansalada
ibèrica

22,00€

ENTRANTES

GAMBA GRANDE
de Palamós en tartar

30,00€

HUEVO DE CORRAL
con consomé de gallina i
raviolis de col

15,00€

ANGUILA
del Delta del Ebro ahumada en milhojas
con foie y manzana

23,00€

VIEIRAS
a la brasa con panceta
ibérica

22,00€

PEIXOS

COCOTXES
de lluç del Cantàbric al pil-pil
amb cloïsses
28,00€

MERO
en suquet
30,00€

TXANGURRO
a la donostiarra en lasanya
25,00€

LLENGUADO
a la meunière
26,00€

€ · IVA inclòs

PESCADOS

COCOCHAS
del Cantàbric al pil-pil
con almejas
28,00€

MERO
en suquet
30,00€

TXANGURRO
a la donostiarra en lasaña
25,00€

LLENGUADO
a la meunière
26,00€

€ · IVA incluido

CARNS

PEDRERS DE VEDELLA
amb arròs de bolets
20,00€

GARRÍ
de Segòvia a baixa temperatura
amb puré de figues
28,00€

CÈRVOL
al vi negre
30,00€

COLOMÍ
amb el seu parfait i remolatxa
22,00€

€ · IVA inclòs

CARNES

MOLLEJAS DE TERNERA
con arroz de setas
20,00€

COCHINILLO
de Segovia a baja temperatura
con puré de higos
28,00€

CIERVO
al vino tinto
30,00€

PICHÓN
con su parfait y remolacha
22,00€

€ · IVA incluido

POSTRES

MAGRANA
amb xocolata blanca
i iogurt
9,00€

FRUITA DE LA PASSIÓ
amb llet de coco
9,00€

RECUIT DE FONTETA
amb mel, pinyons i figues
9,00€

LEMON PIE
deconstruït
9,50€

XOCOLATA NEGRA
bombó d'avellana
10,00€

€ · IVA inclòs

POSTRES

GRANADA
con chocolate blanco y
yogur
9,00€

FRUITA DE LA PASIÓN
con leche de coco
9,00€

RECUIT DE FONTETA
con miel, piñones y higos
9,00€

LEMON PIE
deconstruido
9,50€

CHOCOLATE NEGRO
bombón de avellana
10,00€

€ · IVA incluido

Avis per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies.
Si us plau, parlin amb el nostre personal sobre les seves necessitats, a fi de què els puguin proporcionar informació precisa sobre els ingredients al·lèrgics en els nostres menús.

Aviso para las personas con alergias o intolerancias.
Por favor, hablen con nuestro personal acerca de sus necesidades, para que les puedan proporcionar información precisa sobre los ingredientes alérgicos en nuestros menús.