Park Hotel
San Jorge
ESCAMPA COSTA BRAVA

MENÚ

APÉRITIFS À PARTAGER

Petit verre de crème aux champignons, tuiles de parmesan et huile à la truffe

Croquettes faites maison de jambon ibérique et poulet

Dés de saumon mariné à la crème d'avocat

Petite tartine de brandade de morue, asperges vertes et tapenade

Cuillère de burrata, tapenade et tomates séchées

PLAT PRINCIPAL

Joue de porc ibérique à baisse température au piment du "piquillo"

Ou

Merlu à la sauce de piment rôti, petits légumes et poudre d'olive de Kalamata

DESSERTS FAITS MAISON

Yaourt crémeux à la pomme rôtie et "crumble"

Ou

Crème caramel au mascarpone et crème fouettée

CAVE

Només Blanc D.O Emporda

Només Negre D.O Empordà

Peralada Stars Brut Reserva

45€

Boissons comprises

Park Hotel
San Jorge
ESCAMPA COSTA BRAVA

MENÚ

APÉRITIFS À PARTAGER

Petit verre de crème aux champignons, tuiles de parmesan et huile à la truffe

Croquettes faites maison de jambon ibérique et poulet

Dés de saumon mariné à la crème d'avocat

Petite tartine de brandade de morue, asperges vertes et tapenade

Cuillère de burrata, tapenade et tomates séchées

Pain bao au confit de canard et "pico de gallo"

Grosses crevettes croustillantes à la sauce romesco

PLAT PRINCIPAL

Gigot d'agneau cuit à basse température au crémeux de pommes de terre et petits oignons caramélisés

Ou

Bar à la donostiarra avec petits légumes

DESSERTS FAITS MAISON

Yaourt crémeux à la pomme rôtie et "crumble"

Ou

Biscuit de Savoie au crémeux de chocolat noir et confiture d'abricot

CAVE

Blanc Obsequi D.O Empordà

5 Finques Negre D.O Empordà

Privat Brut Nature Reserva

55€

Boissons comprises