

Mar Brava

by Park Hotel San Jorge ★★★★★

## Menú

### ENTRANTS

Amanida de pernil d'ànec amb taronja i magrana  
Daus de salmó marinat amb formatge feta i vinagreta de mango  
Carpaccio de peus de porc amb vinagreta de pinyons  
Crema de pèsols amb pernil i mozzarella  
La nostra parrillada de verdures amb salsa romesco  
Timbal de patata amb ou a baixa temperatura i espatlla ibèrica  
Rigatoni amb salsa de formatge parmesà i bolets

### PEIXOS

Lluç amb salsa d'espàrrecs verds i cloïsses  
Dau de tonyina amb sofregit de tomàquet especiat  
Corball amb patata al forn i picada d'all i julivert  
Bacallà amb bolets i cebetes glassejades

### CARNS

Pollastre a baixa temperatura amb salsa de prunes i castanyes  
Entrecot de vedella de Girona a la brasa  
Xai a baixa temperatura amb patata panadera  
Magret d'ànec amb poma al Jerez

### POSTRES

Amanida de fruita de temporada  
Crema catalana amb carquinyoli  
Cheese cake amb melmelada de taronja  
Mousse de recuit amb melmelada de figues i fruits secs  
Brownie de xocolata amb toffee i fruits vermells

Mar Brava

by Park Hotel San Jorge ★★★★★

## ENTRANTES

## Menú

Ensalada de jamón de pato con naranja y granada  
Dados de salmón marinado con queso feta y vinagreta de mango  
Carpaccio de pies de cerdo con vinagreta de piñones  
Crema de guisantes con jamón y mozzarella  
Nuestra parrillada de verduras con salsa romesco  
Timbal de patata con huevo a baja temperatura y paletilla ibérica  
Rigatoni con salsa de parmesano y setas

## PESCADOS

Merluza con salsa de espárragos verdes y almejas  
Taco de atún con sofrito de tomate especiado  
Corvina con patata al horno y picada de ajo y perejil  
Bacalao con setas y cebollitas glaseadas

## CARNES

Pollo cocinado a baja temperatura con salsa de ciruelas y castañas  
Entrecot de ternera de Girona a la brasa  
Cordero a baja temperatura con patata panadera  
Magret de pato con manzana al jerez

## POSTRES

Ensalada de fruta de temporada  
Crema catalana con carquiñoli  
Cheese cake con mermelada de naranja  
Mousse de recuit con mermelada de higos y frutos secos  
Brownie de chocolate con toffee y frutos rojos

**28€**

Mar Brava

by Park Hotel San Jorge ★★★★★

## Menú

### ENTRÉE

Salade de jambon de canard avec orange et grenade

Cubes de saumon marinés avec fromage feta et vinaigrette à la mangue

Carpaccio de pieds de porc à la vinaigrette aux pignons

Crème de petits pois au jambon et mozzarella

Notre grillade de légumes à la sauce romesco

Timbale de pommes de terre avec œuf à basse température et épaule de jambon ibérique

Rigatoni à la sauce de fromage parmesan et champignons

### POISSONS

Colin à la sauce d'asperges vertes et palourdes

Thon à la sauce de tomate épicée

Maigre avec pommes de terre au four à l'ail et persil

Morue avec champignons et oignons glacés

### VIANDES

Poulet à basse température avec une sauce aux prunes et châtaignes

Entrecôte de veau de Girona grillé

Agneau cuit à basse température avec des pommes de terre au four

Magret de canard aux pommes en sauce Jerez

### DESSERTS

Salade de fruits saison

*Crema catalana au carquinyoli*

Cheese cake avec de la confiture d'orange

Mousse de caillé avec de la confiture de figes et fruits secs

Brownie au chocolat avec caramel et fruits rouges

28€

Mar Brava

by Park Hotel San Jorge ★★★★★

## Menu

### STARTERS

Duck ham salad with orange and pomegranate  
Marinated salmon cubes with feta cheese and mango vinaigrette  
Carpaccio of pork feet with pine nuts vinaigrette  
Peas soup with ham and mozzarella cheese  
Grilled vegetables with romesco sauce  
Potato cake with low temperature egg and Iberian ham  
Rigatoni with parmesan cheese and mushroom sauce

### FISH

Hake with green asparagus and clams sauce  
Tuna with spiced tomato sauce  
Sea bream with baked potato and garlic and parsley sauce  
Cod with mushrooms and glazed onions

### MEAT

Chicken cooked at low temperature with plums and chestnut sauce  
Grilled entrecote of Girona's beef  
Lamb cooked at low temperature with baked potatoes  
Duck magret with apple in Jerez sauce

### DESSERT

Seasonal fruits salad  
Crema catalana with carquinyoli  
Cheese cake with orange marmalade  
Cottage cheese mousse with fid and dried fruit jam  
Chocolate brownie with toffee and red berries

28€