

Mar Brava

by Park Hotel San Jorge ★★★★★

## Menú

Només disponible per sopars

### ENTRANTS

Amanida de figues fresques, formatge parmesà, ruca i vinagreta de mel de canya

Crema freda de meló i menta amb encenalls cruixents de pernil ibèric

Amanida de pollastre amb mango, advocat, poma verda i fruits secs

Ceviche vegà de cogombre i mango

Ou a baixa temperatura amb parmentier de patata fumada i cansalada

Rigatoni saltejats amb gorgonzola i nous

### PEIXOS

Lluç amb mongeta verda i espàrrecs saltejats

Salmó a la planxa amb amanida fresca de fonoll i carbassó

Dorada amb patata al forn i picada d'all i julivert

Bacallà amb hummus de cigrons i remolatxa

### CARNS

Pollastre a baixa temperatura amb arròs salvatge i escamarlanets

Melós de vedella amb puré trufat de patata

Secret ibèric a la brasa amb salsa de Pedro Ximénez

Magret d'ànec amb salsa de soja i mel

### POSTRES

Amanida de fruita de temporada

Crema catalana

Cheese cake amb fruits vermells

Mousse de xocolata blanca amb maracuyà

Mar Brava

by Park Hotel San Jorge ★★★★★

## Menú

Solo disponibles para cenas

### ENTRANTES

Ensalada de higos frescos, queso parmesano, rúcula y vinagreta de miel de caña

Crema fría de melón y menta con virutas crujientes de jamón Ibérico

Ensalada de pollo con mango, aguacate, manzana verde y frutos secos

Ceviche vegano de pepino y mango

Huevo a baja temperatura con parmentier de patata ahumada y panceta

Rigatoni salteados con gorgonzola y nueces

### PESCADOS

Merluza con judías verdes y espárragos salteados

Salmón a la plancha con ensalada fresca de hinojo y calabacín

Dorada con patata al horno y picada de ajo y perejil

Bacalao con hummus de garbanzos y remolacha

### CARNES

Pollo cocinado a baja temperatura con arroz salvaje y cigalitas

Meloso de ternera con pure trufado de patata

Secreto ibérico a la brasa con salsa Pedro Ximénez

Magret de pato con salsa de soja y miel

### POSTRES

Ensalada de fruta de temporada

Crema catalana

Cheese cake con frutos rojos

Mousse de chocolate blanca con maracuyá

30€

Mar Brava

by Park Hotel San Jorge ★★★★★

## Menú

### ENTRÉE

Disponible uniquement pour dîner

Salades de figues avec fromage parmesan, roquette et vinaigrette de miel  
Soupe froide de melon et menthe avec Jambon ibériques croustillante  
Salade de poulet, mangue, avocat, pomme et fruits secs  
Ceviche végétalien de concombre et mangue  
Oeufs cuits à basse température avec parmentier de pomme de terre fumé et lard  
Rigatoni sautée avec fromage gorgonzola et noix

### POISSONS

Colin accompagné d'haricots verts et asperges sautées  
Saumon grillé avec salade de fenouil et courgette  
Daurade avec pomme de terre au four à l'ail et persil  
Morue avec hummus de pois chiche et betterave

### VIANDES

Poulet à basse température avec riz et petites langoustines  
Veau rôti avec purée de pomme de terre truffé  
Secret de porc ibériques à la sauce de Pedro Ximénez  
Magret de canards à la sauce de soya et miel

### DESSERTS

Salade de fruits saison  
*Crema catalana*  
Cheese cake avec des fruits rouges  
Mousse au chocolat blanche avec fruit de la passion

30€

Mar Brava

by Park Hotel San Jorge ★★★★★

## Menu

### STARTERS

Only available for dinner

Figs salad with parmesan cheese, arugula and honey vinaigrette

Melon and mint cold soup with crunchy Iberian ham

Chicken salad with mango, avocado, green apple and dried fruits

Mango and cucumber vegan *cebiche*

Egg cooked at a low temperature with creamy smoked potato and bacon

Sauteed rigatoni with gorgonzola cheese and walnuts

### FISH

Hake with sauteed green beans and asparagus

Grilled salmon with zucchini and fennel salad

Sea bream with baked potato and garlic and parsley sauce

Hake with chickpeas and beetroot hummus

### MEAT

Chicken cooked at a low temperature with rice and small langoustines

Roasted beef with truffled potato purée

Grilled Iberian pork fillet with Pedro Ximenez sauce

Duck magret with soya and honey sauce

### DESSERT

Seasonal fruits salad

Crema catalana

Cheesecake with red berries

White chocolate mousse with passion fruit

30€