

Para empezar - Starters

Euros

Pica-Pica para compartir:

Appetizers to share:

Foie-gras de canard & Salmón Marinado & Gambas crujientes

Duckling Foie Gras & Marinated Salmon & Crunchy Prawns

9.90 € por persona
per person

Virutas de Jamón Ibérico con pan con tomate

Selection of Iberian cured ham with tomato bread

16.50 €

Foie-gras de pato "Torchón" con calabaza, anís y fruta de la pasión

Marinated Foie-gras "Torchón style", with pumpkin, anis and passion fruit

12.60 €

Gazpacho de fresas y tomate con berberechos y jengibre

Strawberry and tomatoes "gazpacho" Chilled Soup with clams and ginger

7.50 €

Ensalada de frutas, verduras, flores y germinados

Vegetables salad with fruits, flowers and young sprouts

8.00 €

Gambas rojas del Mediterráneo, mollejas de ternera y cebolla morada escalibada

Mediterranean Red Prawn, veal sweetbreads and marinated purple onion

14.00 €

Arroces - Rices

Arroz meloso de gambas rojas, pulpitos y ñoras

Mellow red prawn's rice, baby octopus and "ñoras" red sweet peppers

14.50 €

Arroz de perdiz con guisantes y habitas

Rice with partridge, green peas and baby beans

14.00 €

Risotto de verduras de primavera al Parmesano

Risotto with springs vegetables and parmesano cheese

9.85 €

Pescados - Fish

Pescado de Lonja con chalotas, uvas y ajos tiernos

Fish catch of the day with shallots, grapes and tender garlic

14.50 €

Rodaballo a la parrilla con malanga, lima y ajo escalibado

Grilled Turbot with malanga root, lime and garlic

18.60 €

Suquet de Rape a la ampurdanesa con almejas

Stewed juicy Monkfish "Empurdà suquet style" with clams

18.50 €

Carnes - Meat

Chuletón de Ternera de Girona (900 - 950 grs.) mínimo 2 comensales

Grill Rump Steak of Girona (900 – 950 grs. / 2.2 pounds) minimum 2 person

24.40 € por persona
per person

Solomillo de Ternera de Girona con patatas rústicas

Filet Mignon of Girona with roasted herbs potatoes

22.00 €

Rable de Liebre con menta, setas y ruibarbo

Hare back fillet with mint, mushrooms and rhubarb

18.30 €

Cazuela de Cordero cocido a baja temperatura con guiso de alcachofas

Slow cooked Lamb casserole, with stewed artichokes

14.50 €

Menú Degustación Echo

Aperitivo de bienvenida del Chef – **Chef welcome Appetizer**

Foie-gras de pato "Torchón" con calabaza, anís y fruta de la pasión
Marinated Foie-gras "torchón style", with pumpkin, anis and passion fruit

Rodaballo a la parrilla con malanga, lima y ajo escalibado
Grilled Turbot with malanga root, lime and garlic

Cazuela de Cordero cocido a baja temperatura con guiso de alcachofas
Slow cooked Lamb casserole, with stewed artichokes

Tarta Tatin tibia con helado de vainilla
Warm Apple Pie Tatin with vanilla ice cream

Bodega: Vino blanco, tinto y Cava selección Zero
Cellar Selection: White wine, red wine and Cava sommelier choice
 Aguas minerales – **Mineral waters**

39.00 € p/person
 Min. 2 pers.

Vinos Incluidos
 Wine Included

Postres - Desserts

Tarta Tatin tibia con helado de vainilla 6.50 €
Warm Apple Pie Tatín with vanilla ice cream

Copa de Coco, Curry, Chocolate y Aceite 6.50 €
Coconut cup with curry, chocolate, crumble biscuit and olive oil

Parfait de piña con ron añejo, limón y melaza 6.50 €
Pineapple parfait with dark rum, lemon and molasses

Fruta fresca del tiempo preparada 4.50 €
Fresh fruit in season ready to eat

“À la carte” para niños – “À la carte” for kids

Pasta del día (Carbonara o Bolognesa) 9.00 €
Today's Pasta (Carbonara or Bolognese Sauce)

Ensalada Caprese - **Caprese Salad** 11.40 €

Solomillo de ternera con patatas fritas y verduras 22.00 €
Filet Mignon with french fries and vegetables

Pechuga de pollo con patatas fritas y verduras 14.50 €
Grilled Chicken breast with french fries and vegetables

Surtido de helados – **Ice cream selection** 4.50 €

Yogurt al gusto – **Choice of Yogurt** 3.50 €