

La Poma

DESDE 1997



Nadal

MENU DE FESTA

Per començar

*Aperitiu de Gin&Tònic
Tastet de tàrtar de salmó
Macaró de Idiazabal
Pop a la gallega amb mousse de patata
Croqueta de vieira
Foie mi-cuit amb pa de panses
Mousse de caproig amb ous de truita fumada
Pernil de Jabugo de Extremadura amb pa de coca*

Plat principal a escollir

*El nostre suquet de rap amb escamarlans
Tournedó de vedella de Girona amb foie
i gratin de patata*

Postres

*Cruixent de poma amb panses i pinyons i acompanyat de
gelat de poma verda*

*Cafés, turrons, neules
Vi negre Tocat de l'Ala D.O Empordà.
Vi blanc Mas Vida D.O Empordà
Cava Stars Brut Perelada*

Preu: 69€ (IVA inclòs)

Nadal

MENU CLÀSSIC

Per començar

*Copa de Kir Royal
Croqueta d'espínacs i formatge emental
Bombó de foie i ametlles
Tastet de brandada de bacallà
Cigarret de sobrassada i mel
Broqueta de llagostí amb esparrec verd a la brasa*

Entrant de nadal

Brou de carn amb galets i tarrina de carn d'olla

Plat principal

*Cuixa de pollastre de pagès farcit de prunes i pinyons
amb crema de castanya*

Postres

Soufflé coulant de xocolata amb sorbet de préssec de vinya

Cafés, turróns, neules

*Vi negre Mallolet D.O Empordà.
Vi blanc Cigonyes Macabeu D.O Empordà
Cava Stars Brut Perelada*

Preu: 49€ (IVA inclòs)

Sant Esteve

26 DE DESEMBRE 2018

Per començar

*Xips casolanes
Anxoves de l'Escala
Croqueta de calamarsó amb la seva tinta*

Entrant de nadal

*Canalons clàssics de l'avi Josep de carn rostida amb
beixamel i gratinats amb formatge*

Plat principal

*Lluç de palangre amb muselina d'all i broqueta de llagostí amb espàrrec a la
brasa, acompanyat de confitura dolça de pebrot vermell*

Postres

Gelat d'avellana amb fruita natural regat amb xocolata calenta.

*Cafés, turrons, neules
Vi blanc, negre i cava D.O Empordà.*

Preu: 39eur. / persona
Menú opcional. No inclòs en el paquet Especial Nadal

Restaurant Sa Poma
Veinat de la Palma, s/n 17747 Espinavessa (Girona)
972193137 · 680823864
info@masialapalma.com