



# SA POMA

Menús de temporada

Cal reservar el menú amb antelació.

Taula completa

# MENÚ PRIMAVERA 2019

*Macaró de formatge Ideazabal i*

*Macaró de Foie*

*Tàrtar de tomàquet amb fabetes baby*

*Caneló de confit d'ànec amb beixamel de foie*

## PLATS PRINCIPALS A ESCOLLIR

*Bacallà confitat amb mermelada de pebrot vermell*

*o*

*Pollastre de pagès farcit de prunes i pinyons amb  
parmentier de moniato*

## POSTRES

*Degustació de Biscuits Glacé*

*Xocolata calenta, coullís de fruites del bosc i  
rom amb panses acompanyat d'una copa de cava*

## CELLER

*Vi negre Oratori D.O Empordà*

*Vi blanc A Cau d'Orella D.O Empordà*

*Aigua, cafès*

**Preu: 39€**

# MENÚ DEGUSTACIÓ 2019

*Cruixent de sobrassada i mel*

*Croqueta de vieira*

*Encenalls de foie amb pa de panses*

*Broqueta de llagostí amb espàrrecs verds a la brasa*

*Pernil de glà amb pa amb tomàquet*

*Pop de llançà amb parmentier de patata*

## PLATS PRINCIPALS

*Llobarro a la Mallorquina amb sobrassada*

*Rodó d'Espatlla de xai amb puré de castanya*

## POSTRES

*Coulant de xocolata*

*acompanyat d'una copa de cava*

## CELLER

*Vi negre Oratori D.O Empordà*

*Vi blanc A Cau d'Orella D.O Empordà*

*Aigua, cafès*

Preu: 49€