

DESDE 1997

La Poma



Nadal

SOPAR DIA 24 DE DESEMBRE 2020

Per començar

Macaró de Torta del Casar
Macarón de Torta del Casar

Cigarret cruixent de sobrassada i mel
Crujiente de sobrasada y miel

Croqueta de vieira
Croqueta de vieira

Encenalls de foie mi cuite amb pa de panses
Virutas de foie micuit con pan de pasas

Broqueta de llagostins amb espàrrecs a la brasa
Brocheta de langostinos con esparragos trigueros a la brasa

Pop de Llança amb parmentier de patata i pimentón de la Vera
Pulpo de Llança con parmentier de patata i pimenton de la Vera

Plats principals

Llobarro a la Mallorquina, al forn amb verdures i sobrassada.
Lubina a la Mallorquina, al horno con verduras y sobrasada

Rodó d'espatlle de xai al forn farcida de poma i botifarra amb parmentier de castanya
Cordero al horno relleno de manzana y botifarra con parmentier de castaña

Postres

Pre postre digestiu de mandarina · Pre postre digestivo de mandarina
Souffle coulant de xocolata · Soufflé coulant de chocolate

Celler. Vi blanc Cigonyes D.O Empordà
Vi negre Oratori. D.O Empordà
Cava Vallformosa Gala. Edició Especial Reserva

Preu: 69€ (IVA inclòs)

* menu subjecte a canvi

Nadal

MENU CLÀSSIC
DINAR DIA 25 DE DESEMBRE 2020

Per començar

*Croqueta del xef
Macaró de foie
Tastet de brandada de bacallà
Tartar de salmó
Anxova de l'Escala i pa amb tomàquet.*

Entrant de nadal

Brou de carn amb galets i meat balls.

Plat principal

*Cuixa de pollastre de pagès farcit de prunes i pinyons
amb crema de moniato.*

Postres

Tartar de pinya amb gelat de coco.

*Cafés, turrons, neules
Vi negre Oratori D.O Empordà
Vi blanc Cigonyes D.O Empordà.
Cava i cafès.*

Preu: 49€ (IVA inclòs)

** menu subjecte a canvi*

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