



MENU GAROINADA 2022

FÉVRIER ET MARS 2023 - FEBRUARY AND MARCH 2023

AMUSE-GUEULE | APPETIZER

Crème de citrouille rôtie avec coques marinées au vinaigre
de cidre de pomme et légumes

*Cream of roasted pumpkin with pickled cockles
in apple vinegar and vegetables*

OURSINS | URCHINS

12 oursins au boudin noir et tourte de l'Empordà à la tomate  (pain)

12 sea urchins with blood sausage and Empordà flat bread with tomato  (bread)

'PLATILLO' DE L'EMPORDÀ | 'PLATILLO' FROM THE EMPORDÀ

'Catxoflino' de joue de porc braisée avec son jus de cuisson, calamars avec des
haricots du 'ganxet' et des trompettes de la mort

*'Catxoflino' of braised pork cheek with gravy, squid with white beans
and black trumpet mushrooms*

ou / or

PLAT ALTERNATIF | ALTERNATIVE DISH

Riz Bahia de Mas Pla de Pals au poêlée foncé de l'Empordà, seiche,
saucisses au sel et poivre et langoustine de la Baie de Roses

*Bahia Rice from Mas Pla de Pals with Empordà-style dark sofrito, cuttlefish,
salt and pepper sausages and Norway lobster from the Bay of Roses*

DESSERTS

Mousse au rhum brûlé avec croquants de graines, biscuit au café
et glace à la cannelle Angelo Corvitto

*Burnt rum foam with sunflower seed carquinyolis, spongy coffee
and Angelo Corvitto cinnamon ice cream*

Service du vin Cave Espelt DO Empordà

Wine service Cellar Espelt DO Empordà

Café, thé, pain et eau inclus dans le prix

Coffee, tea, bread and water included in the price

55 €

Tous les prix incluent la TVA en vigueur | All prices include current VAT

Le prix du menu n'inclut aucune autre boisson alcoolisée | The price of the menu does not include any other alcoholic beverages



@lesvoltesdecalella #lesvoltesdecalella

www.lesvoltesdecalella.com | www.esportalhotel.com



LES VOLTES
DE CALELLA

by ES PORTAL