



MENÚ PER EMPORTAR

Entrants

Patés el·laborats al restaurant amb torrades
Canelons de pasta de crep amb pollastre de pagès i suc de rostit
Amanida d'escarola amb mongetes del Ganxet, salsa Romesco i bacallà fumat Carpier
Crema de carbassa i ceps amb praliné de pinyons
Trinxat de col i patata amb cansalada cuïta a baixa temperatura



Plats principals

Confit d'ànec amb salsa de taronja i puré de moniato
Conill a l'agredolç amb poma al forn, panses i pinyons (especialitat de la casa)
Costella de porc Duroc lacada a la mostassa
Bacallà a la llauna amb salsa de tomata i patata
Xai cuït a baixa temperatura amb escalunyes al curry i puré de celery



Postres

Ille flotant amb crema anglesa
Pastís de formatge fresc amb coulis de gerds
Figues confitades amb cítrics i maria llúissa
Flam de la casa amb nespres confitats del nostre arbre
Préssec Melba: préssec almíbarat al restaurant, coulis de gerds

Un entrant + un plat principal + un postre = 25€

Un entrant o un plat principal 15€

Postre 5€

Agafarem comandes fins a les 15.00h. pel matí dia.

Dinars: recollida al restaurant fins a les 16h.

Sopars: servirem les comandes al seu hotel del Besalú a les 20h.



Petits Entrants per compartir

Formatge de cabra fumat el Pastor de Riudaura amb el nostre codonyat 9 €

Foie micuit amb figues i garnatxa dolça de l'Empordà. 10 €

Pebrots del Piquillo farcits de brandada de bacallà 4 € / unitat

Pernil ibèric d'aglà amb pa amb tomata 12 €

Anxoves salades i curades al restaurant en oli d'oliva extra verge 9 €

Vieira amb trinxat de col i patata i suc de rostit trufat 9 € / unitat

Clàssics del Pont Vell

Filet Chateaubriand amb salsa de ceps (min. 2 persones) 25,00 € /pers.

Cua de vaca al vi negre de l'Empordà al seu punt de Ratafia Russet 20,00 €

“Txuleton” d'Angus reposat sense os (800 gr.) 40,00 €

Agafarem comandes fins a les 15.00h. pel matix dia.

Dinars: recollida al restaurant fins a les 16h.

Sopars: servirem les comandes al seu hotel del Besalú a les 20h.

CONTACTE COMANDES

Telf. 972 501927

Whatsapp 676670999

10% IVA inclòs

Restaurant Pont Vell *Tardor 2020*