



## MENÚ PARA LLEVAR



### *Entrantes*

Patés elaborados en el restaurante con tostadas  
Canelones de pasta de crep con pollo de corral y jugo de ado trufado  
Ensalada de escarola con judías del Ganxet, salsa Romesco y bacalao ahumado Carpier  
Crema de calabaza y boletus con praliné de piñones  
Trinxat de col y patata con panceta cocinada a bajo temperatura



### *Platos principales*

Confit de pato con salsa de naranja con puré de boniato  
Conejo al agridulce con manzana al horno, pasas y piñones (Especialidad de la casa)  
Costilla de cerdo Duroc lacada a la mostaza  
Bacalao “a la llauna” con salsa de tomate y patata  
Cordero cocinado a bajo temperatura con chalotas al curry y puré de celery



### *Postres*

Ille flotant con crema inglesa  
Tarta de queso fresco con coulis de frambuesa  
Higos confitados con cítricos y Maria Luisa  
Flan de la casa con nísperos confitados de nuestro árbol  
Melocotón Melba: melocotón confitado en el restaurante y coulis de frambuesa

***Un entrante + un plato principal + un postre = 25€***

***Un entrante o un plato principal 15€***

***Postre 5€***

***Cogeremos pedidos hasta las 15.00h para el mismo día.***

***Almuerzos: recogida en el restaurante hasta las 16h.***

***Cena: la serviremos en su hotel de Besalú a las 20h.***



### **Pequeños entrantes para compartir**

Queso de cabra ahumado Pastor de Riudaura con nuestro membrillo 9 €

Pimientos del Piquillo rellenos de brandada de bacalao 4 € / unidad

Jamón ibérico de bellota con pan con tomate 12 €

Foie gras micuit con higos y Garnacha dulce de Empordà 10€

Vieira con “trinxat” de col y patata y jugo de asado trufado 9 € / unidad

Anchoas saladas y curadas en el restaurante con aceite de oliva OrVerd 9 €

### **Clásicos del Pont Vell**

Solomillo Chateaubriand con salsa de boletus (min. 2 personas) 25,00 € /pers.

Rabo de vaca al vino tinto del Empordà con su punto de Ratafia Russet 20,00 €

“Txuleton” de ternera Angus reposada sense os (800 gr) 40,00 €

*Cogeremos pedidos hasta las 15.00h para el mismo día.*

*Almuerzos: recogida en el restaurante hasta las 16h.*

*Cena: la serviremos en su hotel de Besalú a las 20h.*

### **CONTACTO PARA PEDIDOS**

**Telf. 972 501927**

**Whatsapp 676670999**