

MENÚ 32€

PRIMERS / PRIMEROS

Crema fina d'espàrrecs verds amb ou escumat, ceba cruixent i botifarra negra
Crema fina de espàrregos verdes con huevo poché, cebolla crujiente y butifarra negra

Pasta saltada amb fruits del mar i salsa marinera
Pasta salteada con frutos del mar y salsa marinera

Amanida de brots vegetals amb tomàquet, mató, crostonets de pa i pesto de pinyons
Ensalada de brotes vegetales con tomate, requesón, picatostes de pan y pesto de piñones

SEGONS / SEGUNDOS

Suprema de corball amb blat guisat, gambes i salsa de crustacis
Suprema de corvina con trigo guisado, gambas y salsa de crustáceos

Llobarro a la donostiarra sobre un llit de verdures saltades
Lubina a la donostiarra sobre un lecho de verduritas salteadas

Secret de porc Duroc amb parmentier de patata i salsa de tòfona
Secreto de cerdo Duroc con parmentier de patata y salsa de trufa

POSTRES / POSTRES

Tatin de poma amb crema anglesa i gelat de galeta
Tatín de manzana con crema inglesa y helado de galleta

Escuma de iogurt amb fruits vermells confitats i sorbet de gerds
Espuma de yogur con frutos rojos confitados y sorbete de frambuesa

Pa de pessic d'ametlla amb mango i festucs
Bizcocho de almendra con mango y pistachos

Begudes: aigua i vi. Cafè o infusió - *Bebidas: agua y vino. Café o infusión*
Celler: Vi blanc i negre, D.O. Empordà - *Bodega: Vino blanco y tinto, D.O. Empordà*



CONDICIONS / CONDICIONES

Menús prèvia concertació.

Menús previa concertación.

A triar un primer, un segon i postres.

A escoger un primero, un segundo y postres.

Ens han de confirmar la relació de plats, intoleràncies, al·lèrgens i-o preferències alimentàries com a molt tard 72 hores abans de l'esdeveniment.

Nos han de confirmar la relación de platos, intolerancias, alergias i-o preferencias alimentarias como muy tarde 72 horas antes del evento.

Es permetrà una reducció de fins el 10% en el nombre de comensals amb una antelació mínima de 72 hores abans de l'esdeveniment. Qualsevol altra reducció no modificarà el pressupost.

Se permite una reducción de hasta el 10% en el número de comensales con una antelación mínima de 72 horas antes del evento. Cualquier otra reducción no modificará el presupuesto.

L'establiment es reserva el dret de demanar una paga i senyal, així com el pre pagament de la totalitat del grup 48h abans de l'esdeveniment.

El establecimiento se reserva el derecho de pedir una paga y señal, así como el prepago de la totalidad del grupo 48h antes del evento.

Consulteu possibles vins de la carta amb suplement.

Consultar posibles vinos de la carta con suplemento.

Possibilitat de dur a terme el servei en saló privat (sotmès a disponibilitat).

Posibilidad de llevar a cabo el servicio en salón privado (sujeto a disponibilidad).

Obert de dilluns a diumenge, festius inclosos, per a grups concertats (mín. 15 persones).

Abierto de lunes a domingo, festivos incluidos, para grupos concertados (mín. 15 personas).

**Contacte i reserves: peninsular@novarahotels.com-
972.20.38.00**

NOVARAHOTELS
feel at home

HP
PENINSULAR
1853

Favoy
RESTAURANT CAFÉ - GIRONA

ALGA
CALELLA DE PALAFRUGELL
★ ★ ★ ★

EL CANTIR
restaurant

CENTRE FRATERNAL
RESTAURANT CAFÉ - PALAFRUGELL