



BAR-RESTAURANT GRETEL

BEGUR

MENÚ CAP D'ANY

2010

PICA - PICA A LA TAULA:

- Pernil ibèric, formatge pur d'ovella i anxoves de Sant Feliu amb coca de pa torrada amb tomàquet.

PLAT D'ENTRANT:

- Crema de Bolets amb pernil d'ànec.

PLAT DE PEIX:

- Lluç de palangre amb crema de crustacis.

PLAT DE CARN:

- Filet de vedella de Girona amb salsa de tòfona, cebetes confitades i poma caramel·litzada.

POSTRES:

- Carpaccio de pinya natural amb gelat de torró.

RAIMS DE LA SORT, TORRONS, CAFÈS, I BOSSA COTILLÓ.

EL CELLER:

- Blanc: Fray German, verdejo (Rueda)
- Negre: Solar Viejo, criança (Rioja)
- Cava: Segura Viudas. Brut reserva.

PREU PER PERSONA 49 EUROS (IVA INCLÒS)

RESERVA DE TAULES AL 972 62 32 85 - 647 54 87 63