

Jornades gastronòmiques de proximitat

Del 5 al 14 d'octubre



Jornadas gastronómicas de proximidad

Del 5 al 14 de octubre

Gastronomic Days for Catalan Products

From 5th to 14th October

 **eboca**
RESTAURANTS
www.ebocarestaurants.com

Les Finestres
de Llúria
1864
RESTAURANT
www.lesfinestresdelluria.com

Freixenet

LA NOSTRA FILOSOFIA

Valorem el producte del petit productor local i el cuinem amb tot el nostre afecte. Fruïtes i verdures del parc agrari i carns ecològiques del Pirineu. Sabors intensos i autèntics per gaudir-ne.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Cremós d'escalivada, sardina fumada
i cruixent de pa d'espelta

Ravioli d'hortalisses saltejades, bolets de temporada
i ceba de Figueres caramel·litzada

Calamars saltejats amb fesols de Santa Pau,
la seva picada tradicional
i suau fons de suquet de peix de roca

Costelles de vedella ecològica rostides
a baixa temperatura, amb suc del seu propi rostit
i gambes de costa

Mousse de vainilla amb poma en textures i toffee

CELLER

Vi blanc
Cop de Vent
D.O. Empordà
o

Vi negre
Cop de Vent
D.O. Empordà

35 euros

Preu per persona. IVA inclòs.

NUESTRA FILOSOFÍA

Valoramos el producto del pequeño productor local y lo cocinamos con todo nuestro cariño. Frutas y verduras del parque agrario y carnes ecológicas del Pirineo. Sabores intensos y auténticos para disfrutarlos.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Cremoso de escalivada, sardina ahumada
y crujiente de pan de espelta

Ravioli de hortalizas salteadas, setas de temporada
y cebolla de Figueres caramelizada

Calamares salteados con alubias de Santa Pau,
su picada tradicional y suave fondo de suquet
de pescado de roca

Costillas de ternera ecológica asada a baja temperatura,
con jugo de su propio asado y gambas de costa

Mousse de vainilla con manzana en texturas y toffee

BODEGA

Vino blanco
Cop de Vent
D.O. Empordà

o

Vino tinto
Cop de Vent
D.O. Empordà

35 euros

Precio por persona. IVA incluido.

OUR PHILOSOPHY

We value the product of the small local producer and cook it with all our affection. Fruits and vegetables from the "parc agrari" and ecological meats from the Pyrenees.
Intense and authentic flavors to enjoy them.

TASTING MENU

Creamy "escalivada", smoked sardine
and crunchy spelt bread

Ravioli of sautéed vegetables, seasonal mushrooms
and caramelized onions from Figueres

Squid sautéed with Santa Pau beans, its traditional
mince and soft fish sauce

Ecological veal ribs baked at low-temperature
with roast juice and coast prawns

Vanilla mousse with apple in textures and toffee

CELLAR

White wine

Cop de Vent

D.O. Empordà

or

Red wine

Cop de Vent

D.O. Empordà

35 euros

Price per person. VAT included.