

Menü de Flors

Primers

- PER COMPARTIR -

Arancini de Ragù blanc amb salsa de safrà i calèndula

Amanida amb flors mixtes fresques, burrata stracciata, salmó fumat, tomàquet cherry i alvocat

Focaccia amb flors de carbassó, stracchino, tomàquet i ruca

Segons

- A ESCOLLIR -

Bacallà "al cartoccio" amb flors de lavanda i verdures fresques

Filet de bou CBT amb fenolls, pastanagues liles, patates liles al forn amb liles

Culurgiones negres a la tinta de sèpia farcits amb gambes i patata trufada en salsa de mantega i roses

Postres casolans

- A ESCOLLIR -

Coulant de xocolata amb salsa de llimona i cruixent de festucs

Mousse de gerds al got amb "crumble" de gingebre amb encenalls de xocolata blanca

Pastis de formatge amb festucs, xocolata i pètals de rosa

Bodega

- AMPOLLA DE VI PER A DUES PERSONES -

Xerrameca Blanc – D.O. Empordà

Xerrameca Negre – D.O. Empordà

INCLOU AIGUA I PA

27,00 € iva inclòs

la GIOLA

PIZZERIA & CUINA MEDITERRÀNIA

