MESÓN DEL CONDE

GASTRONOMIA EMPORDANESA DES DE 1965

MENÚ EMPURDANET / *MENU AMPURDANET*

PICA PICA / *PICA PICA*

Tartar albergínia, tàperes, olives negres i formatge
Tartar de berengena, alcaparras, aceitunas negras y queso

Croquetes de peix i marisc
Croquetas de pescado y marisco

Musclos al vapor
Mejillones al vapor

Cues de gamba amb allada i bitxo
Colas de gamba al ajillo

Xipirons a l'andalusa
Chipirones a la andaluza

Pà amb tomàquet
Pan con tomate

SEGON PLAT A TRIAR / *SEGUNDO PLATO A ESCOGER*

Melós de porc confitat amb figues seques i vi ranci
Meloso de cerdo confitado con higos y vino rancio

Suquet de peix del dia, recepta de 1965
"Suquet" de pescado del dia, receta de 1965

POSTRE / *POSTRE*

Crema catalana
Crema catalana

CELLER / *BODEGA*

Aigua, una ampolla cada 2 persones, Vi Nuviana embotellat a Lleida, una ampolla cada 4 persones
Agua, una botella cada 2 personas, Vino Nuviana embotellado en Lleida, una botella cada 4 personas
Cafè
Café

Preu per persona 45,00€
Precio por persona 45,00€

AVISEU AL VOSTRE CAMBRER EN CAS D'AL·LÈRGIES ALIMENTÀRIES.
POSEM A LA VOSTRA DISPOSICIÓ UN LLISTAT D'AL·LÈRGENS
TOTES LES NOSTRES RECEPTES ESTAN ELEBORADES PEL NOSTRE EQUIP
TOTS ELS PREUS AMB IVA INCLÒS

AVISEN A VUESTRO CAMARERO EN CASO DE ALERGIAS ALIMENTARIAS.
PONEMOS A SU DISPOSICIÓN UN LISTADO DE ALÉRGENOS
TODAS NUESTRAS RECETAS ESTÁN ELEBRADAS POR NUESTRO EQUIPO
TODOS LOS PRECIOS CON IVA INCLUIDO