MESÓN DEL CONDE

GASTRONOMIA EMPORDANESA DES DE 1965

MENÚ EMPURIES / *MENÚ AMPURIAS*

PRIMER PLAT A TRIAR / *PRIMER PLATO A ESCOGER*

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

Amanida de Formatge de cabra fruits secs i vinagreta
Ensalada de queso de cabra, frutos secos y vinagreta

SEGON PLAT A TRIAR / *SEGUNDO PLATO A ESCOGER*

Galta de porc confitada amb vi ranci
Carrillera de cerdo confitada con vino rancio

Suquet de peix del dia, recepta de 1965
"Suquet" de pescado del dia, receta del 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 38,00€
Precio por persona 38,00€

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