



## **El Far Hotel - Restaurant**

Tel. 972.30 16 39 - Fax. 972.30 43 28

E.mail: [hotel@elfar.net](mailto:hotel@elfar.net)

### Menú N°1

**Copa de cava i detall de benvinguda**

**Caneló de Peix de Roca amb Salsa Cardinal**

**Cuixa de cabrit farcida a la Catalana**

**Trilogia de Xocolata**

**Celler: Caves Perelada, Aigües Minerals i Cafè**

**Petit Fours: Torrons i Neules**

**Preu : 40,00 € per persona amb l'iva inclòs**



**El Far Hotel - Restaurant**

Tel. 972.30 16 39 - Fax. 972.30 43 28

E.mail: [hotel@elfar.net](mailto:hotel@elfar.net)

Menú N°2

**Copa de cava i detall de benvinguda**

**Brou D'escudella Barrejada amb Galets i Farcell de la Carn  
D'olla**

**Llata de Vedella de Girona amb Bolets**

**Textures de Poma**

**Celler Caves Perelada, Aigües Minerals i Cafè**

**Petit Fours: Torrons i Neules**

**Preu: 35,50 € per persona amb l'iva inclòs**



**El Far Hotel - Restaurant**

Tel. 972.30 16 39 - Fax. 972.30 43 28

E.mail: [hotel@elfar.net](mailto:hotel@elfar.net)

Menú N°3

**Copa de cava i detall de benvinguda**

**Amanida de Cruditès amb Encenalls de Foie i Vieires a la vinagreta de Pebrots del Piquillo**

**Turbot Salvatge al forn amb patates a la catalana**

**Selva negra amb saltat de fruits vermells i sorbet de cava**

**Celler Caves Perelada , Aigües Minerals i Cafè**

**Petit Fours: Torrons i Neules**

**Preu: 55,50 € per persona amb l'iva inclòs**



**El Far Hotel - Restaurant**

Tel. 972.30 16 39 - Fax. 972.30 43 28

E.mail: [hotel@elfar.net](mailto:hotel@elfar.net)

Menú N°4

**Copa de cava i detall de benvinguda**

**Canelons de L'àvia Trufats**

**Parrillada de Peixos i Crustacis servida en dues vegades**

**Coulant de Xocolata amb gelat de torró**

**Celler Caves Perelada, Aigües Minerals i Cafè**

**Petit Fours: Torrons i Neules**

**Preu: 57,00 € per persona amb l'iva inclòs**



**El Far Hotel - Restaurant**

Tel. 972.30 16 39 - Fax. 972.30 43 28

E.mail: [hotel@elfar.net](mailto:hotel@elfar.net)

Menú N<sup>o</sup>5

**Copa de cava i detall de benvinguda**

**Graellada de Verdures amb Llagostins en Tempura i Romesco**

**Suquet de Rap i Llagosta a la Marinera**

**Sacher de xocolata amb crema anglesa i xarrup de Mandarina Imperial**

**Celler Caves Perelada , Aigües Minerals i Cafè**

**Petit Fours: Torrons i Neules**

**Preu: 63,00 € per persona amb l'iva inclòs**



## **El Far Hotel - Restaurant**

Tel. 972.30 16 39 - Fax. 972.30 43 28

E.mail: [hotel@elfar.net](mailto:hotel@elfar.net)

### Menú N°6

**Copa de cava i detall de benvinguda**

**Terrina de Patates amb Foie a la Planxa, salsa del Rostit i Ou Cruixent**

**Sarsuela de Peixos a l'estil del Far**

**Timbal de fruites naturals farcit de crema amb gelat de "pinya colada"**

**Celler Caves Perelada, Aigües Minerals i Cafè**

**Petit Fours: Torrons i Neules**

**Preu: 56,00 € per persona amb l'iva inclòs**



## **El Far Hotel - Restaurant**

Tel. 972.30 16 39 - Fax. 972.30 43 28

E.mail: [hotel@elfar.net](mailto:hotel@elfar.net)

### Menú N°7

#### **Copa de cava de benvinguda**

#### **Pica - Pica a Taula:**

- Pa de coca amb tomàquet i anxoves de l'Escala
- Empedrat de morro de bacallà a l'oli d'oliva verge
- Cruixent de mi-cuit de fetge d'ànec amb escalivada
- Enfilall d'escamarlans i espàrrecs verds amb salpico de verduretes
- Mar i muntanya de mandonguilles amb sèpia i Bolets
- Carbassa amb vieires i pernil ibèric d'aglà
- Navalles 00 de Galícia a la Bilbaïna
- Tastet de rossegat de fideus amb cloïsses
- Bunyols de bacallà amb romesco
- Croquetes de pollastre i pernil fetes com abans
- Mini Bullavesa El Far 2010
- Calamarcets saltejats

#### **Turbot al Forn amb Patates a L'antiga**

#### **Amanida de Fruites Naturals amb Xarrup de Cítrics**

#### **Celler Caves Perelada , Aigües Minerals i Cafè**

#### **Petit Fours: Torrons i Neules**

**Preu: 64,50 € per persona amb l'iva inclòs**



## El Far Hotel - Restaurant

Tel. 972.30 16 39 - Fax. 972.30 43 28

E.mail: [hotel@elfar.net](mailto:hotel@elfar.net)

### Menú N°8

#### **Copa de cava de benvinguda**

##### **Pica - Pica a Taula:**

- Pa de coca amb tomàquet i pernil ibèric d'aglà
- Piruleta de parmesà
- Empedrat de morro de bacallà a l'oli d'oliva verge
- Cruixent de mi-cuit de fetge d'ànec amb escalivada
- Rotlles de salmó fumat farcit de tàrtar de peix de roca
- Bunyols de bacallà amb romesco
- Croquetes de pollastre i pernil fetes com abans
- Calamarcets saltejats o Fregits
- Escamarlans Port de La Selva
- Petit caneló de bacallà amb mussolina d'allis
- Tastet d'arròs a la cassola amb cabra de mar

#### **Filet Wellington de Vedella de Girona amb diferents salses**

**Sara d'ametlla amb crema torró i gelat de cafè**

**Celler Caves Perelada , Aigües Minerals i Cafè**

**Petit Fours: Torrons i Neules**

**Preu: 60,00 € per persona amb l'iva inclòs**