

La poma
a la cuina ²⁰²⁴

De l'1 al 31
d'octubre

L'ESTARTIT



RESTAURANT ALBA



Plaça de l'Església, 2 · Tel. 972 75 14 22

Entrant

Coulant de foie amb cruixent de poma Golden
i escarola lleugerament saltejada amb oli de vainilla Bourbon

Plat Principal

Magret o cuixa d'ànec confitat amb salsa de sidra Mooma,
esferes de poma caramel·litzades i compota de poma Red Delicious
o

Llobarro amb tempura de poma i sèsam acompanyat
d'una salsa tàrtara amb tocs de poma

Postres

Tatin de poma al forn amb gelat de vainilla de Tahití

Aigua i vi del Celler Perelada DO Empordà

42,00 € per persona

Mínim 2 persones · Cal fer reserva prèvia

La poma
a la cuina ²⁰²⁴

De l'1 al 31
d'octubre

L'ESTARTIT



RESTAURANT LA PALMERA



C. de la Platja, 2 · Tel. 972 75 09 75

Plats suggerits

Amanida de verds, poma Fuji i formatge Brie
arrebossat amb vinagreta de kikos i nous

14,00 €

Bomba individual d'arepa, poma verda,
botifarra negra i crema suau d'all

2,80 €

Escamarlans doble 0 rostits al Xerès i fines herbes

26,00 €

Piano de porc confitat a baixa temperatura i chutney de
poma Golden emulsionat amb les seves verdures

16,00 €

Gelat de poma rostida fet a casa, galeta Spéculoos
i cremós de vainilla Bourbon

6,50 €

La poma
a la cuina ²⁰²⁴

De l'1 al 31
d'octubre

L'ESTARTIT

CLUB NÀUTIC ESTARTIT

Pg. Marítim, s/n · Tel. 972 75 04 01

Plat suggerit

Confit d'ànec i poma amb salsa de Porto

20,50 € (IVA inclòs)