



LA TAVERNA DEL MAR

RESTAURANT - MARISQUERIA

Menús per a esdeveniments

Assaborint el mar.

Peix i marisc de les nostres costes

Cuina de temporada



L'històric restaurant La Taverna del Mar de S'Agaró, construït el 1929 i catalogat com a Bé d'Interès Cultural, està considerat un referent gastronòmic i una icona turística de la Costa Brava.

Menú MARINA

Per compartir:

Croquetes

Musclos de roca a la marinera o amb salsa de soja

Parmentier de patata amb oli de tòfona, ou a baixa temperatura i cruixent de carn de perol

Mar i muntanya de pollastre de pagès amb escamarlans

Cheesecake de la Taverna

Cafè

PVP 40eur per persona

Servei de pa, aigua mineral, cervesa, vi i IVA 10% inclòs.

Menú GARBÍ

Per compartir:

Amanida de ventresca de tonyina

Tàrtar de tomàquet italià amb pa sard

Croquetes

Musclos de roca a la marinera o amb salsa de soja

Pa de coca amb tomàquet i oli verge extra

Fideuà amb sípia i gambes

Brownie de xocolata, fruits vermells i gelat de vainilla

Cafè

PVP 50eur per persona

Servei de pa, aigua mineral, cervesa, vi i IVA 10% inclòs.

Menú CALETA

Per a compartir:

Escamarlanets saltejats amb vinagreta d'all i julivert

Croquetes e la casa

Musclos de roca a la marinera o amb salsa de soja

Crema tèbia de ceps, tartar d'eringi, foie i oli de pinyons

Plat principal a escollir prèviament entre:

Melós de vedella amb reducció de vi del Priorat i milfulls de patata

Magret d'ànec, moniato, salsa de taronja i pastanaga

Suquet de La Taverna

Pinya, gelatina de rom mel i gelat de coco

Cafè

PVP 50eur per persona

Servei de pa, aigua mineral, cervesa, vi i IVA 10% inclòs.

Menú **MIRADOR**

Per compartir:

Amanida russa de pop

Escamarlanets saltejats amb vinagreta d'all i julivert

Bunyols de bacallà amb all-i-oli de codonya

Llobarro, tirabecs, alfàbrega i citronela (mitja ració)

Filet de vedella de Girona amb ceps (mitja ració)

Poma al Calvados amb gelat de mascarpone

Cafè

PVP 64eur per persona

Servei de pa, aigua mineral, cervesa, vi i IVA 10% inclòs.