



Menús para eventos

Saboreando el mar

Pescados y mariscos de nuestras costas

Cocina de temporada



*El histórico restaurante **La Taverna del Mar** de S'Agaró, construido en 1929 y catalogado como Bien de Interés Cultural, está considerado un referente gastronómico y un icono turístico de la Costa Brava.*

Menú GARBÍ

Para compartir:

Ensalada de ventresca de atún

Gambita flambeada con cognac y salsa de tomate

Croquetas de la casa

Mejillones de roca, soja y jengibre

Fideua con sepia y gambas

Pastel 3 chocolates son sorbete de frambuesa y menta

Café

PVP 47eur por persona

Servicio de pan, agua mineral, cerveza, vino e IVA 10% incluidos.

Menú CALETA

Para compartir:

Cigalitas salteadas con vinagreta de ajo y perejil

Buñuelos de bacalao

Mejillones de roca a la marinera

Crema tibia de ceps, tartar de eringi, foie y aceite de piñones

Pollo guisado con parmetier de patata

Piña, gelatina de ron miel y helado de coco

Café

PVP 49eur por persona

Servicio de pan, agua mineral, cerveza, vino e IVA 10% incluidos.

Menú MIRADOR

Para compartir:

Tartar de salmón

Gambita flambeada con cognac y salsa de tomate I

Buñuelos de bacalao con ali oli de membrillo

Plato principal (a escoger con antelación)

Lubina, tirabeques, albahaca y citronella

o

Solomillo de ternera de Girona al *Josper* con ceps

Coulant de chocolate 70% con frutos rojos

Café

PVP 61eur por persona

Servicio de pan, agua mineral, cerveza, vino e IVA 10% incluidos.