

CARTA TERRAZA CIRCULO ECUESTRE

ENTRANTES

- Ensalada de tomate Rosa y ventresca de bonito 17,00€
- El delicioso gazpacho con frutos del mar 22,00€
- Tartar de gamba roja y caviar, mayonesa de plancton 42,00€
- Canelón de cangrejo real y buey de mar 33,00€
- Ajo blanco y caballa ahumada 18,00€
- Esqueixada de bacalao al aceite virgen 19,00€
- Raviolis de langostinos en infusión de crustáceos 23,00€
- Carpaccio de atún de l'Ametlla 30,00€
- Variado de setas con butifarra esparracada 21,00€

PESCADOS

- Rodaballo salvaje estilo Santurce con patatas primor 33,00€
- Morro de bacalao a la "llauna" con judías de Santa Pau 24,00€
- Gambas de Vilanova a la sal 36,00€
- Espardeñas de Blanes a la plancha o romana (1/2 ración = 30,00€) 55,00€
- Cigalas del Mediterráneo King Size S/M
- Tartar de dorada "Casa Gatell" 30,00€
- Ragout de pulpitos con patatas 24,00€
- Atún rojo de l'Ametlla a la brasa con tomate dulce 30,00€

CARNES

- Espaldita de cabritillo al horno con cebollitas de Figueres 33,00€
- Sesos de corderito "beurre noire" con alcaparras 18,00€
- Tagliatta de buey Angus a las hierbas mediterráneas, escalivada a la brasa 28,00€
- Los succulentos callos de Cal'Isidre con garbanzos 19,00€
- Meloso de ternera guisado a la antigua 23,00€
- Steack tartar, patatas fritas y mantequilla ahumada 26,00€
- Entrecôte de Nebraska a la parrilla, cogollos a la brasa 37,00€

POSTRES

- Trufas de chocolate 70% 7,00€
- Coulant de chocolate y helado de vainilla de Tahití 12,00€
- Tiramisú de frambuesas 8,00€
- Helado de coco y toffee 9,00€
- Lemón pie 7,00€
- Granité de café helado de caramelo y nube de ron de la Martinica 8,00€

CARTA TERRASSA CIRCULO ECUESTRE

ENTRANTS

- Amanida de tomàquet Rosa i ventresca de bonítol 17,00€
- El deliciós gaspatxo amb fruits del mar 22,00€
- Tartar de gamba vermella i caviar, maionesa de planctón 42,00€
- Caneló de cranc reial i bou de mar 33,00€
- “Ajo blanco” i verat fumat 18,00€
- Esqueixada de bacallà a l'oli verge 19,00€
- Raviolis de llagostins en infusió de crustacis 23,00€
- Carpaccio de tonyina de l'Ametlla 30,00€
- Assortit de bolets amb botifarra esparracada 21,00€

PEIXOS

- Turbot salvatge estil Santurce amb patates primor 33,00€
- Morro de bacallà a la” llauna” amb mongetes de Santa Pau 24,00€
- Gambes de Vilanova a la sal 36,00€
- Espardenyes de Blanes a la planxa o romana (1/2 ració = 30,00€) 55,00€
- Escamarlans del Mediterràni King Size S/M
- Tartar d'Orada “Casa Gatell” 30,00€
- Ragout de popets amb patates 24,00€
- Tonyina vermella de l'Ametlla a la brasa amb tomàquet dolç 30,00€

CARNS

- Espatleta de cabrit al forn amb cebetes de Figueres 33,00€
- Cervells de xai “beurre noire” amb tàperes 18,00€
- Tagliatta de bou Angus a les herbes mediterrànies, escalivada a la brasa 28,00€
- Tripes de vedella de Cal'Isidre amb cigrons 19,00€
- Melós de vedella guisat a l'antiga 23,00€
- Steack tartar, patates fregides i mantega fumada 26,00€
- Entrecôte de Nebraska a la graella, cabdells a la brasa 37,00€

POSTRES

- Tòfones de xocolata 70% 7,00€
- Coulant de xocolata i gelat de vainilla de Tahití 12,00€
- Tiramisú de gerds 8,00€
- Gelat de coco i toffee 9,00€
- Lemón pie 7,00€
- Granité de café, gelat de caramel i núvol de ron de la Martinica 8,00€