HOTEL
CALA DEL PI
BEACH RETREAT

NOTRE

MENU GASTRONOMIQUE

Automne 2021

"Durant l'antiquité il se disait que l'arôme des ragoûts qui arrive aux convives avant le banquet alimente l'âme de la même manière que la nourriture solide nourrit le corps... et que à la simple vue des couleurs et des textures les aliments exaltes inèvitablement la joie de vivre. Si vous êtes maintenant à la table, être heureux"

Pi de la Cala

Chef: Enric Herce

Si vous avez des allergies alimentaires veuillez contacter notre personnel
T.V.A Incluse

Consommé De Poisson De Roche Au Fenouil
Et Royale D'oursins

Carpaccio De Thon Aux Anchois,
Artichauts Marinés Et Sphére De Hareng

Crevettes De Palamós Dans Leur Jus
En Parmentier Classique Et Salicorne

Coquilles Saint-Jacques A La Crème De Cèpes,
Crumble De Maïs Et Jambon Ibérique

Filet De Lotte Et Lardons Au Poivre
Avec Une Fricassée De Couteau A L'ail.

Jarret De Veau De Gérone Au Vin Rouge, Truffe, Petits Oignons
Et Raviolis Au Foie Gras

Crème Brûlée Au Cava, Carquiñolis Caramélisés Et Sa Glace

Pain De Coca, Huile Et Sel

Cafés Et Mignardises

Prix Par Personne
85,00 €

Mariage non inclus