

# Menú Farners

## Aperitivo



Cremoso de remolacha y manzana cocida

“Empedrat” de habitas tiernas, alcachofas y caballa ahumada con vinagreta de cardamomo y jengibre

Rollito de calabacín con cuscús y frutos secos

Tallarines de mar con crujiente de algas



Nuestra merluza con salsa verde, patatas y berberechos



Paletilla de cordero a baja temperatura sobre falso arroz de maíz y trompetas de la muerte



Quesos artesanos con sus acompañamientos  
(suplemento de 9,50 €)



Malibú con piña

Lingote de chocolate, fresas y texturas

## BODEGA

Selección de vinos D.O.Empordà

Aguas minerales

---

55€ /persona  
IVA incluido