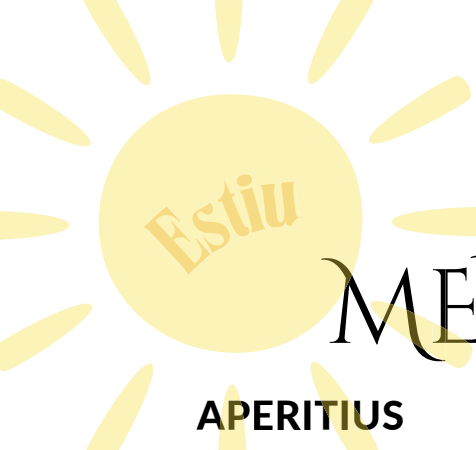




Estiu



Abbatissa  
hotel • restaurant • esdeveniments

# MENÚ ABBATISSA



## APERITIUS

- Sopa freda de meló i menta amb cruixent de pernil ibèric
- Milfulls de samfaina i ventresca de tonyina

## ENTRANT

- Variat de tomàquets i formatge fresc de Mas Lladré i oli de fruits secs
- Vichyssoise d'espàrrecs blancs amb cremós de musclos en escabetx
- Timbal de patata i pop confitat amb salsa tàrtara
- Coca de vidre amb gírgoles, xampinyons, formatge Sotabosc i allioli de romaní
- Tàrtar de salmó i alvocat amb torradetes
- Tacos de cochinita pibil amb guacamole i salsa de iogurt
- Pasta farcida de crustacis amb vinagreta de cítrics i alfàbrega
- Musclos belgues (juliana de verdures, crema de llet i patates palla)

## SEGON PLAT

- Arròs negre del senyoret
- Fideuà a la marinera
- Anelles de calamar a l'andalusa amb allioli de tinta
- Turbot al forn al vi blanc amb patata panadera
- Cansalada de coll confitada i vieira amb crema de gambes i parmentier
- Llom de bacallà gratinat amb mussolina de codonyat, mel i pipes de carbassa
- Broqueta de carn a la brasa amb allioli de chipotle i patates
- Entrecot ecològic Pirinat (500 g) a la brasa amb guarnició (+4€)

## POSTRES DE LA CASA

- Tiramisú casolà
- Préssec de vinya en almívar fet per nosaltres amb iogurt
- Pastís de tres llets amb fruita de temporada
- Pastís mousse de xocolata amb cacauets
- Xuixo de Girona a la brasa amb xarrup de ratafia
- Sopa de fruites del bosc amb sorbet de menta
- Selecció de gelats



37€ IVA  
Inclòs

Inclou pa, aigua i cafè\*

Tens alguna intolerància o al·lèrgia? Informa'n al servei

\*no inclou cigalons o copes



@hotelabbatissa



hotelabbatissa.com



872 208 678 / 691 969 359



Som un projecte d'economia  
social de la Fundació MAP