



HOTEL - RESTAURANT

Menú Nupcial Ecològic

La proposta que us presento és amb productes de la zona, de temporada, ecològics, elaboracions casolanes fetes seguint la tradició empordanesa de tota la vida amb molta delicadesa, paciència i amor.

La nostra microcuina amb unes 20 propostes d'obreboca

-Crema de marisc per a preparar l'estòmag

-El peix de costa

-La carn ecològica

-Un prepostre

-El postre

-Els petits fours

El pa és pa ecològic amb llevat mare fet a casa nostra. Solem fer-ne 4 de diferents: blanc, cereals, olives i espelta.

Les begudes

- .- Aperitius, vermouth català, cava i begudes a base de plantes aromàtiques silvestres o fruites sense alcohol.*
- .- Cerveses, ecològiques d'aquí: de civada i de gra de fajol.*
- .- Els vins, blanc, i negre ecològic de la zona.*
- .- El Cava, Albet i Noya ecològic del Penedès.*
- .- L'aigua, la nostra és la de Vilajuïga i la que no té gas més propera és la Font Vella.*
- .- Begudes a base de plantes aromàtiques silvestres sense alcohol i begudes de fruita ecològica sense gas (especial per a nens i gent gran)*
- .- Les infusions que oferim són d'herbes que les recollim nosaltres a les Gavarres.*
- .- Els licors us oferim també un assortit de licors casolans amb fruites o herbes apart dels comercials.*

Els ingredients base per a les nostres elaboracions són:

- .- Oli d'oliva ecològic extraverge primera premsada en fred.*
- .- Sal marina sense refinar*
- .- Sucre sense refinar ecològic*
- .- Verdures i fruites totes ecològiques del nostre hort i de les hortes ecològiques de la zona ("horta de la viola" de Palafrugell, parc agroecològic d'Albons, Horta de la Sara Camps de Marçà i Ecovilosa de Sant Martí Vell)*
- .- Embotits ecològics de la Vall de Bianya.*
- .- Les carns, el xai és ecològic biodinàmic d'un productor de la Catalunya Central, el porc ens ve de la Garrotxa i el pollastre de l'Espunyola.*
- .- Els peixos, tots són de la nostra costa, salvatges i de pesca respectuosa. Les anxoves són de l'escala.*
- .- Làctics de cabra del mas de Can Maret elaborats aquí: recuit, formatge fresc i gelat de cabra.*
- .- Làctics d'ovella de Mas Marcè, productors empordanesos que han recuperat la raça autòctona ripollesa i l'herba col per a cuallar la llet dels seus formatges.*