Menú de «tast»

- *Mejillones, patata y pimiento piquillo*
- *Berenjena, ajo y carne curada*
- *Judías a la brasa y trucha ahumada*
- *Albaricoque, migas y botifarra del perol*
- *Eneldo, chalota y queso*
- *Zanahoria, crema de anchoa y hierbas del jardín*
- *Huevo de corral, caldo de jamón, calabacín, menta y "tanaissie"*
- *Pescado de lonja, lechuga y cereza*
- *Chuleta de Duroc, alubias del "ganxet" de Arbúcies y pepino*
- *Milhojas de lentejas, limón dulce y salado*
- *Fruta de temporada, yuzu y chocolate blanco*
- *Dulces para el café*

Servicio de pan i mantequilla hecha en casa
Precio 62.00
Maridaje de vinos 30.00

Para mesas completas

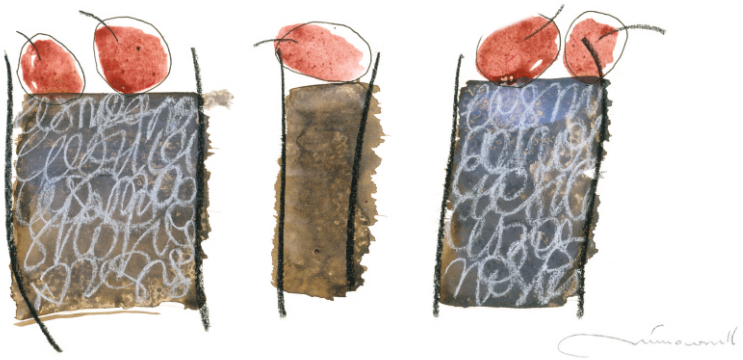
A la Carta...

– Raízes...	*24.00*
- Huevo de corral, caldo de jamón, calabacín, menta y "tanaissie"	*25.00*
- «Bouillabaisse», pescado de costa e hinojo	*30.00*
- Pescado de lonja, lechuga y cereza	*30.00*
- Bacalao con ratatouille y salsa de chalotas	*28.00*
- Cordero del Montseny con salsifís de Grions	*28.00*
- Arroz meloso de pulpo y callos	*28.00*
- Cigalas de Blanes con puré de celerí y panceta	*38.00*
- Chuleta de Duroc, alubias del "ganxet" de Arbúcies y pepino	*28.00*

Los postres...

- Milhojas de lentejas, limón dulce y salado	*12.00*
- Tatin de manzana y chantilly	*12.00*
- Coulant con helado del día	*12.00*
- Fruta de temporada, yuzu y chocolate blanco	*12.00*
- Tabla de queso	*15.00*

**Servicio de snacks, pan, mantequilla hecha en casa y dulces para el café 12.00*
TODOS LOS PRECIOS TIENEN EL IVA INCLUIDO



Menú gastronómico Les Magnòlies

- *Mejillones, patata y pimiento piquillo*
- *Berenjena, ajo y carne curada*
- *Judías a la brasa y trucha ahumada*
- *Albaricoque, migas y botifarra del perol*
- *Eneldo, chalota y queso*
- *Ostras, lentejas escabechadas y ruibarbo*
- *"Pithivier" de jabalí*
- *Zanahoria, crema de anchoa y hierbas del jardín*
- *Huevo de corral, caldo de jamón, calabacín, menta y "tanaissie"*
- *Cigala de Blanes con puré de celerí y panceta*
- *"Râble" de conejo, ciruela y parmentier de patata*
- *Pescado de lonja, lechuga y cereza*
- *Arroz meloso de pulpo y callos*
- *Chuleta de Duroc, alubias del "ganxet" de Arbúcies y pepino*
- *Sorbete de jazmín*
- *Milhojas de lentejas, limón dulce y salado*
- *Fruta de temporada, yuzu y chocolate blanco*
- *Dulces para el café*

Servicio de pan y mantequilla hecha en casa
Precio 85.00
Maridaje de vinos 40.00

Para mesas completas

MICHELIN STAR since 2012
SOL GUIA REPSOL since 2017
TODOS LOS PRECIOS TIENEN EL IVA INCLUIDO

Todos los menús especiales tendrán un incremento económico

Este establecimiento dispone de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias sobre los platos que ofrece, los cuales pueden contener trazas.
(REGLAMENTO EU Nº 1169/2011)