EL CÀNTIR
restaurant

NIT D' EMPRESA

29 Octubre de 2026

Amanida tèbia de bolets de temporada amb pernil d'ànec i vinagreta de magrana

Orada en papillota amb verdures i salsa bearnesa de cibulet

o

Melós de xai farcit de trompetes de la mort i ceba de Figueres caramel·litzada, amb cremós de Tou dels Til·lers.

Pastís EXOTIC by Oriol Balaguer
Mousse de llima amb esponjós de mango

Vins D.O Empordà
Aigües minerals
Cafè & infusions

ALGA
CALELLA DE PALAFRUGELL
★ ★ ★ ★

INSTITUT DE PROMOCIÓ ECONÒMICA DE PALAFRUGELL

ajuntament de palafrugell