

EL CANIGÓ

Restaurant

Hors d'œuvre / Starters

- | | |
|--|----------------|
|  Foie mi-cuit
<i>Avec textures de maïs et jambon de canard</i>
Foie mi-cuit
<i>With corn and duck ham textures</i> | 12.50 € |
|  Poulpe au parmentier de patates douces rôties
<i>Truffle et vinaigrette au paprika fumé</i>
Octopus with parmentier of roasted sweet potato
<i>Truffle and smoked paprika vinaigrette</i> | 12.00 € |
|  Cannelloni aux fruits de mer
<i>Avec béchamel molle et crevettes grillées</i>
Seafood cannelloni
<i>With soft bechamel and grilled shrimp</i> | 10.50 € |
|  Salade de saumon mariné
<i>Avec haricots, coriandre, raves et à la sauce ponzu</i>
Marinated salmon salad
<i>With beans, coriander, radishes and ponzu sauce</i> | 10.50 € |
|  Tartare de boeuf
<i>Sur brioche au beurre, assaisonnement classique et wakame</i>
Beef Tartare
<i>On a brioche with beurre, classic seasoning and wakame</i> | 9.50 € |
|  Crème d'artichaut à l'oeuf de poche
<i>Artichauts confités, truffe et jambon ibérique</i>
Artichoke cream with poche egg
<i>Candied artichokes, truffle and Iberian ham</i> | 9.00 € |

TVA compris dans tous les prix
N'hésitez pas à poser des questions sur les allergènes à notre équipe

All prices include VAT
Any doubts about allergens? Please ask our team

 TORREMIRONA RELAIS HOTEL GOLF & SPA, CARRETERA N-260
KM.46, GIRONA - COSTA BRAVA 17744 - SPAIN, NAVATA

 +34 972566700

EL CANIGÓ

Restaurant

Principaux / Main Courses

- | | |
|---|----------------|
|  Petits calamars
<i>Avec crème de petits pois, bacon et salade d'algues</i>
Little squids
<i>With pea cream, bacon and seaweed salad</i> | 13.50 € |
|  Filet de thon rouge grillé
<i>Au style méditerranéen</i>
Loin of grilled red tuna
<i>Mediterranean style</i> | 14.00 € |
|  Dorade rôtie
<i>Avec riz crémeux de mer et montagne</i>
Roasted gilthead bream
<i>With creamy rice of sea and mountain</i> | 12.50 € |
|  Wok de magret de canard
<i>Avec pomme rôtie, céleri, shitakes et à la vinaigrette japonaise</i>
Wok of duck breast
<i>With roasted apple, celery, shitakes and Japanese vinaigrette</i> | 14.50 € |
|  Terrine d'agneau cuit à basse température
<i>Avec crémeux de chou-fleur et sauce douce de ratafia</i>
Lamb cooked terrine at low temperature
<i>With creamy cauliflower and ratafia mild sauce</i> | 15.00 € |
|  Filet de boeuf
<i>A.O.C. Gérone, grillé, avec son jus de cuisson</i>
Beef fillet
<i>Denomination of origin Girona, grilled with its own juice</i> | 23.00 € |
|  Mer et montagne au secret ibérique
<i>Avec crevette grillée et purée d'ail noir</i>
Sea and mountain of Iberian Secret
<i>With grilled shrimp and black garlic puree</i> | 13.50 € |

TVA compris dans tous les prix
N'hésitez pas à poser des questions sur les allergènes à notre équipe

All prices include VAT
Any doubts about allergens? Please ask our team

 TORREMIRONA RELAIS HOTEL GOLF & SPA, CARRETERA N-260
KM.46, GIRONA - COSTA BRAVA 17744 - SPAIN, NAVATA




 +34 972566700

EL CANIGÓ

Restaurant

Riz / Rices

(Minimum 2 personnes / prix par personne)
(Minimum 2 people / Price per person)

- | | |
|---|----------------|
|  Marin
<i>Avec seiche et crevettes, au bouillon</i> | 18.00€ |
| Mariner
<i>With cuttlefish and prawn, a little briny</i> | |
|  Noir
<i>Au poulpe et aïoli au kimchi</i> | 16.50 € |
| Black
<i>With octopus and kimchi allioli</i> | |
|  Fideuá de fruits de mer
<i>Avec seiches, écrevisse et son aïoli</i> | 14.50 € |
| Seafood fideua
<i>With cuttlefish, crayfish and its aioli</i> | |

TVA compris dans tous les prix
N'hésitez pas à poser des questions sur les allergènes à notre équipe

All prices include VAT
Any doubts about allergens? Please ask our team

 TORREMIRONA RELAIS HOTEL GOLF & SPA, CARRETERA N-260
KM.46, GIRONA - COSTA BRAVA 17744 - SPAIN, NAVATA

 +34 972566700

EL CANIGÓ

Restaurant

Desserts

Tous nos desserts peuvent être du "gluten free"

All our desserts can be gluten free

- | | |
|--|---------------|
|  Gâteau au fromage
<i>Avec poires caramélisées et ratafia de Besalu</i>
Cheese cake
<i>With caramelized pears and ratafia from Besalu</i> | 7,00 € |
|  Crèmeux au chocolat
<i>Praliné de noisettes, fruits rouges et glace au café</i>
Creamy chocolate
<i>Hazelnut praliné, red berries and coffee ice cream</i> | 6,00 € |
|  Notre "Carrot Cake"
<i>Au crèmeux de yaourt et au sorbet à l'orange</i>
Our "Carrot Cake"
<i>With creamy yogurt and orange sorbet</i> | 6,50 € |
|  Fraises au cava
<i>Avec glace fondante et glace au citron</i>
Strawberries with cava
<i>With slush and lemon ice cream</i> | 6,00 € |
|  Brioche au lait
<i>Avec mascarpone, banane caramélisée et glace vanille</i>
Milk brioche
<i>With mascarpone, caramelized banana and vanilla ice cream</i> | 6,50 € |
|  Pomme rôtie à la vanille
<i>Croquante de fruits secs, glace à la cannelle, et une touche de crème catalane</i>
Roasted vanilla apple
<i>Crunchy nuts, cinnamon ice cream and a touch of Catalan cream</i> | 6,00 € |

TVA compris dans tous les prix
N'hésitez pas à poser des questions sur les allergènes à notre équipe

All prices include VAT
Any doubts about allergens? Please ask our team

 TORREMIRONA RELAIS HOTEL GOLF & SPA, CARRETERA N-260
KM.46, GIRONA - COSTA BRAVA 17744 - SPAIN, NAVATA

 +34 972566700