

## Menú A-putt

Crema de pastanaga a l'oli verge  
Amanida amb dauets de pinya natural  
Pastís de patata laminada i botifarra de perol

Plats  
del dia

Houmus amb torradetes  
Guacamole amb torradetes  
Patè amb torradetes



Supremes de llobarro al forn amb patates

Plats  
del dia

Vedella de Girona guisada amb bolets

Canelons de rostit de la casa  
Pollastre  
Botifarra  
Secret

nostra  
brasa

Secret ibèric ( suplement 5€)  
Peus de porc  
Conill a la brasa ( suplement 7€)  
Costelles i palpís de xai (suplement 10€)  
Entrecot de vedella (suplement 12€)



**Postre o cafè ~**

### **Postres:**

**Pastís de la casa** ( Suplement 2'50€)

Mousse de xocolata  
Mousse de llimona  
Flam de formatge fresc  
Gelats al gust de ca l'Angelo  
Flam amb cafè  
Iogurt de Cal Martell de Fonteta  
Fruita del temps



El restaurant a-putt està certificat amb la **Carta Europea de Turisme Sostenible**,  
i confirma el nostre compromís amb **el medi ambient, la sostenibilitat i el reciclatge**.

Escanneja el codi QR per conèixer algunes de les accions que emprenem i per conèixer el Parc  
Natural del Montgrí, les Illes Medes i el Baix Ter



**Beguda no inclosa. Postres o cafè:**  
**15,45€ I.V.A inclòs**

**Beguda no inclosa. Postres o cafè:**  
**11,50€ I.V.A inclòs**

a-putt  
restaurant & lounge