

Pequeño Menú para llevar

SNACKS

Bolsa de chips. Crujiente de vegetales con tandori
Doritos. Crujiente de maíz y cremoso de queso con trufa

APERITIVOS

Foie. Terrina de foie con confitura de kumquat y maíz
Steak tartar. Vaca vieja gallega con encurtidos, brotes de mostaza, infusión de boletus y fósil de hueso de ternera

MENÚ

Escalivada con anchoa. Esféricos pasificados de escalivada, sablé de queso y tomate, cristal de anchoa curada, caviar de queso de cabra y tomate en conserva

Calamar. Gyoza de calamar guisado y crema de patata

Codillo de cerdo. Codillo de cerdo cocinado a baja temperatura y glaseado. Verduras de temporada

POSTRE

Bo.TiC 2022. Cremoso de chocolate, mousse de avellana, crujiente de galleta y culís de frambuesas

Precio por persona

80,00€

RESERVAS con 48 h de antelación a restaurant@bo-tic.com
RECOGIDA de 12:00 h a 12:30 h y de 19:00 h a 19:30 h
COMIDAS Y CENAS todos los días excepto lunes y martes, día 24, 25, 26 y 31 de diciembre

Podría haber cambios según mercado, pero la estructura será siempre la misma
El menú no incluye el pan ni la bebida



Avinguda Costa Brava, 6
17121 Corçà (Girona)
972 630 869

www.bo-tic.com
restaurant@bo-tic.com
[@restaurantbo.tic](https://www.instagram.com/restaurantbo.tic)



Nuestra selección de panes

FORN MARULL

Rústico 170 g
2,50 €

TRITICUM

Molde de hojaldre 190 g
9,25 €

Rústico redondo 180 g
4,50 €

Olivas rústico redondo 180 g
6,80 €

Focaccia 250 g
4,50 €

Cereales 350 g
10,75 €

Sin gluten:

LA MAREVILLA. DUO

Maíz y arroz 35 g y Tomate y tomillo 35 g
5,50 €

TRITICUM. DUO

Nueces y albaricoque 45 g y Cereales (pipas de calabaza, sésamo y amapola) 6,60 €

RESERVAS con 48 h de antelación a restaurant@bo-tic.com

RECOGIDA de 12:00 h a 12:30 h y de 19:00 h a 19:30 h

COMIDAS Y CENAS todos los días excepto lunes y martes, día 24, 25, 26 y 31 de diciembre



Avinguda Costa Brava, 6
17121 Corçà (Girona)
972 630 869

www.bo-tic.com
restaurant@bo-tic.com
[@restaurantbo.tic](https://www.instagram.com/restaurantbo.tic)

