























LA CARTA














ENTRANTS

-  Amanida de fruites vermelles, farcell de formatge de cabra i vinagreta de mel 11,30
- Espatlla d'aglà, etiqueta negra, 90% raça ibèrica i pa de crosta amb tomàquet 22,00
- Micuit d'ànec amb mermelada de figues i torrades de pa de coca 19,90
-   Carpaccio de vedella amb olivada i formatge serrat d'ovella del Mas Farró 16,90
 -  Crema de temporada amb el seu complement 8,50
 -  Brandada de bacallà amb torrades i mermelada de tomàquet 13,50
 - Coca de croissant, micuit, compota de poma, fruita i germinats 16,30
 -   Verdures de l'hort a la planxa amb oli verge i cristalls de sal 14,70
 -  Pop amb patates confitades i oli de pimentó 20,20
 -  Els nostres canelons gratinats 8,95
 -  Patates d'Olot fetes a casa 12,00
 -  Cargols amb sal i pebre al forn amb dues salses 18,00
 -  Paella mixta amb arròs de País a l'estil de La Moixina 16,80
 -  Arròs caldós de ceps i gambes 27,50

EL PEIX

- Calamars a la romana 14,50
-   Medallons de rap amb suquet de ceps 24,00
-   Suprema de turbot a la planxa, amb de celeri i veloutte de marisc i musclos 25,00
 -  Gambes de costa a la planxa 40,00
 -  Altres peixos de mercat fets al gust (preu segons mercat)
 -  La nostra bullabessa (només per encàrrec)
 -  Sarsuela de peix variat de costa (només per encàrrec)
 -  Mariscada clàssica (només per encàrrec, mínim 6 persones)

CARNS

-   Costelles i mitjanes de xai de ramat a la brasa amb guarnició 22,00
 -  Magret d'ànec amb poma, pera confitada, mel i farigola 17,90
 -  Entrecot de vedella amb guarnició (500g) 24,60
 -  Txuletón de vaca madurat fet a la brasa de carbó (1 kg) 48,00
 -  Filet de vedella al caliu 25,00
 -   Melós de vedella amb salsa de ratafia i cremós de tubercles 16,00
 -   Espatlla de xai sense os, cuita a baixa temperatura i acabada al forn 19,00
 -  Espatlla de cabrit rostida al forn amb bolets i ceba 25,70
 -  Peus de porc sense feina amb rostit de gambes i el seu suquet 17,00
 -  Petit ànec confitat amb salsa agre dolça dels seus sucus i taronja (mitja peça) 1

CAFÈS I INFUSIONS

- Cafè - 1,50 €
- Tallat - 1,65 €
- Cafè irlandès amb whisky Jameson - 6,20 €
- Cafè amb llet - 1,90 €
- Tes - 2,00 €









(Blanc Pei Mu Tan, negre Earl Grey, negre English breakfast, verd Gunpower, verd Sencha, verd menta i vermell Pu-erh)

Infusions - 2,00 €







(Rooibos original, fruites del bosc, ratafia, maria llúisa, camamilla, menta poliol i til·la)

Tenim a la seva disposició llet desnatada, de soja i de civada

POSTRES

-   Semifred de iogurt de La Fageda amb compota de fruites vermelles i gelat d'espècies 4,85
- Brownie de xocolata negra i nous amb gelat de ratafia Russet i toff ee 6,15
- Pastís de pastanaga amb crema de formatge, gelat de festucs i escuma d'aranyons 6,15
- Pastís de formatge amb compota de poma i gelat de torró 6,65
-  Coca de poma de Girona amb crema i gelat de vainilla 6,65
-  El postre més llaminer de la Cuina Volcànica 7,05
- Volcanet de xocolata, crema d'ametlla, crumble de cacau i sorbet de fruita de la passió 7,15
- Tatin de pera, caramel i café amb gelat de Baileys 7,15
-  Sopa de pinya i gingebre amb gelat de coco i escuma de menta 8,90
-  Pinya natural amb crema cremada i gelat de coco 5,75
-  Assortiment de fruita natural del temps 6,95
-  Els clàssics: Fruita seca amb moscatell o Flam d'ou o Crema catalana o Recuit de llet d'ovella amb mel 5,15

GELATS ARTESANS

-  Gelat de xocolata negra, nibs de cacau i taronja 5,25
-  Gelat de ratafia Russet i gelat de torró amb sopa de mascarpone i gel de ratafia 6,15
 -  Gelat de vainilla amb xocolata calenta 5,05
 -  Gelat de nata, nous pacanes i crema de caramel 5,15
-  Gelat de iogurt de La Fageda amb mermelada de fruites vermelles 5,25
-  Sorbet de llimona amb sopa de gingebre 4,80

VINS DE POSTRES

- Ratafia Russet 4,40
- Garnatxa de l'Empordà d'Empordàlia 4,50
- Pedro Ximénez San Emilio Lustau 4,80
- Vi de gel Gewüstraminer Gramona 7,20

LICORS SELECCIONATS

- Mascaró - 5,00 € / copa
- Jack Daniel's - 6,30 € / copa
- Carlos I - 7,15 € / copa
- Jameson Irish - 6,40 € / copa
- 1866 - 14,00 € / copa
- Chivas Regal 12 anys - 8,30 € / copa
- Cardenal Mendoza 7,50 € / copa
- Cardhu 12 anys - 8,40 € / copa
- Gran Duque de Alba 8,00 € / copa
- GlenMorangie The Original 10 anys - 12,50 € / copa
- Torres Fontenac 7,80 € / copa
- The Glenrothes Vintage Reserve 12 anys - 12,50 € / copa
- Cognac Courvoisier 8,30 € / copa
- MacAllan Amber 12 anys - 12,50 € / copa
- Hennessy Pure White Cognac 15,70 € / copa
- Lismore 18 anys - 10,50 € / copa
- /ieil Armagnac Croix de Salles 10,00 € / copa
- Lagavulin 16 anys - 17,50 € / copa
- Pere Magloire Calvados 8,15 € / copa