

MENÚ DIARI

21,00 €

migdies, no festius, de dilluns a divendres

PRIMERS

- ⓇⓈⓉ Crema de carbassa amb emulsió de brandada i llavors
- ⓈⓉ Amanida de formatge blau, peres, raim, fruita seca, ceba confi tada i vinagreta de mel
- ⓇⓈⓉ Xató volcànic amb romesco suau (fesols, escarola, bacallà, anxoves, sardina, seitons i taronja)
- ⓇⓈ Pastís d'escalivada amb ventresca de tonyina, maionesa d'anxoves i endívies
 - ⓇⓈ Trinxat de patata i col amb ou i cansalada fl amejada
- Ⓢ Tartaleta d'allis tendres, espinacs, ceba confi tada i espàrrecs verds
 - Raviolis de formatge gorgonzola i pera amb falsa carbonara
- Ⓡ Cebes de Figueres farcides de carn de rostit amb salsa de ceps
- Ⓡ Patates d'Olot amb carn rostida i llàgrima d'hummus de cigrons

SEGONS

- Ⓢ Paella d'arròs de Pals a l'estil de la Moixina
- Ⓢ Peix fresc del dia a la planxa i el seu contorn
- ⓇⓈ Cuixa d'ànec d'aglà confi tada amb agredolç de taronja i peres
 - ⓇⓈ Peus de porc a l'estil clàssic amb naps negres
- Ⓢ Pollastró confi tat acabat a la brasa amb patates especiades i padrons
- Ⓢ Hamburguesa de Mas la Carrera amb melmelada de ceba i formatge Xiroi
- Ⓢ Hamburguesa de llentíes i bolets amb crema d'escalivada i verdures a la brasa
 - ⓇⓈ Mitjana de vedella a la brasa amb guarnició (225 g)

POSTRES

- Ⓡ Coca de poma de Girona amb crema i gelat de vainilla
- Pastís de pastanaga amb crema de formatge i gelat de festucs
- ⓇⓈ Semifred de iogurt de la Fageda amb sopa de fruites vermelles
 - Ⓢ Sopa de pinya i gíngebre amb gelat de coco
- Ⓢ Gelat de nata amb crema anglesa i trencadís de xocolata
 - ⓇⓈⓉ Poma al forn amb el seu almívar
- ⓇⓈ Crema catalana cremada o Flam d'ou o Mató de llet d'ovella amb mel
 - Ⓢ Iogurt natural de La Fageda
- ⓇⓈ Varietat de fruita seca o fruita del temps

SUPLEMENTS

- Amanida de fruites vermelles, farcell de formatge de cabra i vinagreta de mel +5,40 €
- Pernil d'aglà i pa de crosta amb tomàquet +13,00 €
- Micuit d'ànec amb melmelada de figues i torrades de pa de coca +11,00 €
- Pop amb patates confitades i oli de pimentó +12,00 €
- Cargols amb sal i pebre al forn amb dues salses +11,00 €
- Coca de croissant, micuit, compota de poma, fruita i germinats +8,00 €
-
- Els nostres calamars a la romana +8,00 €
- Calamars a la planxa amb guarnició de verdures +7,10 €
- Peix fresc de llotja supl. segons mercat
-
- Costelles de xai de ramat a la brasa amb guarnició +10,00 €
- Entrecot de vedella amb guarnició +12,50 €
- Txuletón de vaca madurat fet a la bresa de carbó +31,00 €
- Melós de vedella amb salsa de ratafia i cremós de tubercles +8,60 €
-
- Volcanet de xocolata, crema d'ametlla, crumble de cacau i sorbet de fruita de la passió +4,00 €
- Tatin de pera, caramel i cafè amb gelat de Baileys + 4,00 €
- Gelat de ratafia Russet amb sopa de mascarpone i crumble d'anous +2,25 €