

MENÚ TEMPORADA

36,00 € / Iva inclòs

LA TAPA DEL DIA

PRIMER PLAT

**a escollir*

- ☞ Crema de carbassa amb cremós de fesols, tòfona i vieira confitada
- ☞ Amanida d'escarola amb taronja, bacallà, pèsols confitats amb menta, olives negres i romesco
- ☞ Carpaccio de picanya marinada, col llombarda, envinagrats i tapenade d'anxoves
- ☞ Coca amb carxofes, cebes i alls tendres amb formatge de vaca Xiroi de la Xiquella i oli de fruita seca
- Raviolis d'escamarlans amb crema suau de marisc i formatge d'ovella Mas Farró
- ☞ Caneló cruixent de brandada de bacallà amb crema d'escalivada i melmelada de tomàquet
- ☞ Patates d'Olot amb carn rostida i llàgrima d'hummus de cigrons

SEGONS

**a escollir*

- ☞ Peix fresc del dia a la planxa amb trinxat, ceba envinagrada i col kale
- ☞ Bacallà a la llauna amb tomàquet, panses i ous
- ☞ Rostit de pollastre amb pilotilles, sèpia i cargols
- ☞ Paella d'arròs de Pals mixta a l'estil de La Moixina
- ☞ Espatlla de xai a baixa temperatura amb bolets i cremós de tubercles
- ☞ Mitjana de vedella a la brasa de carbó amb verdura i patata al caliu (350 g)
- ☞ Presa de porc amb salsa de ceps i patates especiades

POSTRES

- ☞ Semifred de iogurt de La Fageda amb compota de fruites vermelles i gelat d'espècies
- ☞ Sopa de pinya i gingebre amb gelat de coco i escuma de menta
- Pastís de pastanaga amb crema de formatge, gelat de festucs i escuma d'aranyons
- Pastís de formatge amb compota de poma i gelat de torró
- Brownie de xocolata negra i nous amb gelat de ratafia i toffee
- ☞ Coca de poma de Girona amb crema i gelat de vainilla
- ☞ Puding de tortell d'Olot amb gelat de nata i cremós de dolç de llet
- ☞ Els Clàssics: Fruita seca amb moscatell o Flam d'ou o Crema catalana o Recuit de llet d'ovella amb mel
- ☞ Les postres més llamineres de la Cuina Volcànica (supl. de + 4 €)

