# LA CARTA

## ENTRANTES

Ensalada de frutos rojos, saquito de queso de cabra y vinagreta de miel 11,3

Paletilla de bellota, etiqueta negra, 90% raza ibérica y pan de cristal con tomate 22

Micuit de pato con mermelada de higos y tostadas de pan de coca 19,90

Carpaccio de ternera con olivada y queso de oveja de Mas Farró 16,90

Crema de temporada con su complemento 8,50

Brandada de bacalao con tostadas y mermelada de tomate 13,50

Coca de croissant, micuit, compota de manzana, frutas y germinados 16,30

Verduras del huerto a la plancha con aceite virgen y cristales de sal 14,70

Pulpo con patatas de la confitadas y aceite de pimentón 20,20

Nuestros canalones gratinados 8,95

Patatas de Olot hechas en nuestra cocina 12,00

Caracoles con sal y pimienta al horno con dos salsas 18,00

Paella mixta con arroz de Pals al estilo de La Moixina 16,80

Arroz caldoso de buletos y gamba 27,50

## EL PESCADO

Calamares a la romana 14,50

Medallones de rape con estofado de boletus 24,00

Suprema de rodaballo a la plancha, con crema de apio nabo y veloutte de marisco y me

Gambas de costa a la plancha 40,00

Otros pescados de mercado hechos al gusto (precios según mercado)

Nuestra bullabesa (sólo por encargo)

Zarzuela de pescado variado de costa (sólo por encargo)

Mariscada clásica (sólo por encargo, mínimo 6 personas)

## CARNES

Costillas y medianas de cordero de rebaño a la brasa con su guarnición 22,0

Solomillo de pato con manzana, pera confitada, miel y tomillo 17,90

Chuletón de ternera con guarnición (500g) 24,60

Chuletón de vaca madurado hecho a la brasa de carbón (1 kg) 48,00

Solomillo de ternera al carbón natural 25,00

Melosa de ternera con salsa de ratafia y cremoso de tubérculo 16,00

Paletilla de cordero sin hueso, cocida a baja temperatura y acabada al horno 19,00

Espalda de cabrito asada al horno con setas y cebolleta 25,70

Manitas de cerdo sin trabajo con asado de gambas y su jugo 17,00

Pequeño pato confitado con salsa agridulce de sus jugos i naranja (media pieza) 19,90

## CAFES E INFUSIONES

Café – 1,50 €

Cortado – 1,65 €

Café irlandés con whisky Jameson – 6,20 €

Café con leche – 1,90 €

Tes – 2,00 €

(Blanco Pei Mu Tan, negro Earl Grey, negro English breakfast, verde Gunpower, verde Sencha, verde menta y rojo Pu-erh)

Infusiones – 2,00 €

(Rooibos original, frutos del bosque, ratafia, maria luisa, mazanilla, menta poleo y tila)

Tenemos a su disposición leche desnatada, de soja y de avena

## LOS POSTRES

Semifrío de yogur de La Fageda con compota de frutos rojos y helado de especias 4,85

Brownie de chocolate negro y nueces con helado de ratafia Russet y toffee 6,15

Pastel de zanahoria con crema de queso, helado de pistachos y espuma de endrinas 6,15

Pastel de queso con compota de manzana y helado de turrón 6,65

Coca de manzana de Girona con crema y helado de vainilla 6,65

El postre más goloso de la Cocina Volcánica 7,05

Volcán de chocolate, crema de almendra, crumble de cacao y sorbete de fruta de la pasión 7,15

Tatin de pera, caramelo y café con helado de Baileys 7,15

Sopa de piña y jengibre con helado de coco y espuma de menta 5,90

Piña natural con crema quemada y helado de coco 5,75

Surtido de fruta natural del tiempo 6,95

Los clásicos: Frutos secos con moscatel o Flan de huevo o Crema catalana o Requesón de leche de oveja con miel 5,15

## HELADOS ARTESANALES

Helado de chocolate negro, nibs de cacao y naranja 5,25

Helado de ratafi a Russet y helado de turrón con sopa de mascarpone y hielo de ratafía 6,15

Helado de vainilla con chocolate caliente 5,05

Helado de nata, nueces pacanas y crema de caramelo 5,15

Helado de yogur de la Fageda con mermelada de frutos rojos 5,25

Sorbete de limón con sopa de jengibre 4,80

## VINOS DE POSTRE

Ratafia Russet 4,40

Garnacha del Empordà de Empordalia 4,50

Pedro Ximénez San Emilio Lustau 4,80

Vino de hielo Gewüstraminer Gramona 7,20

## LICORES 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 años – 8,30 € / copa

Cardenal Mendoza 7,50 € / copa

Cardhu 12 años – 8,40€ / copa

Gran Duque de Alba 8,00 € / copa

GlenMorangie The Original 10 años – 12,50€ / copa

Torres Fontenac 7,80 € / copa

The Glenrothes Vintage Reserve 12 años – 12,50€ / copa

Cognac Courvoiser 8,30 € / copa

MacAllan Amber 12 años – 12,50€ / copa

Hennessy Pure White Cognac 15,70 € / copa

Lismore 18 años – 10,50 € / copa

Vieil Armagnac Croix de Salles 10,00 € / copa

Lagavulin 16 años – 17,50€ / copa

Pere Magloire Calvados 8,15 € / copa