MENÚ DIARIO

21,00 €

mediodías, no festivos, de lunes a viernes

PRIMEROS

Crema de calabaza con emulsión de brandada y semillas
Ensalada de queso azul, peras, uvas, frutos secos, cebolla confi tada y vinagreta de miel
Xató volcánico con romesco suave (alubias, escarola, bacalao, anchoas, sardina, boquerones y naranja)
Pastel de escalivada con ventresca de atún, mayonesa de anchoas y endibias
Trinxat de patata y col con huevo y tocino flambeado
Tartaleta de ajos tiernos, espinacas, cebolla confitada y espárragos verdes
Raviolis de queso grongonzola y pera con falsa carbonara
Cebollas de Figueres rellenas de carne de asado con salsa de boletus
Patatas de Olot con carne asada y lágrima de hummus de garbanzos

SEGUNDOS

Paella de arroz de Pals al estilo de la Moixina
Pescado fresco del día a la plancha y su contorno
Muslo de pato de bellota confi tado con agridulce de naranja y peras
Manitas de cerdo al estilo clásico con nabos negros
Picantón confi tado terminado a la brasa con patatas especiadas y pimientos de padrón
Hamburguesa del Mas la Carrera con mermelada de cebolla y queso Xiroi
Hamburguesa de lentejas y setas con crema de escalivada y verduras a la brasa
Chuleta de ternera a la brasa con guarnición (225 g)

POSTRES

Tarta de manzana de Girona con crema y helado de vainilla
Pastel de zanahoria con crema de queso y helado de pistachos
Semifrío de yogur de la Fageda con compota de manzana
Sopa de piña y jengibre con helado de coco
Helado de nata con crema inglesa y quebradizo de chocolate
Manzana al horno con su almíbar
Crema catalana quemada o Flan de huevo o Requesón de leche de oveja con miel
Yogur natural de la Fageda
Variedad de frutos secos o fruta del Θ empo

SUPLEMENTOS

Ensalada de frutos rojos, saquito de queso de cabra y vinagreta de miel +5,50€
Paletilla de bellota, etiqueta negra, 90% ibérico y pan de cristal +15€
Micuit de pato con mermelada de higos y tostadas de pan de coca +12,75€
Pulpo con patatas confitadas y aceite de pimentón +13,90€
Caracoles con sal y pimienta al horno con dos salsas +11,90€
Coca de croissant, micuit, compota de manzana, fruta y germinados +8€

–

Nuestros calamares a la romana +8,50€
Calamares a la plancha con guarnición de verduras +8,10€
Pescado fresco de lonja
Costillas de cordero de rebaño a la brasa con guarnición +12,70€
Entrecot de ternera con guarnición (500g) +13,90
Chuletón de vaca madurado hecho a la brasa de carbón (1kg) +38€
Meloso de ternera con salsa de ratafia y cremoso de tubérculos +8,60€

–

Coulant de chocolate, crema de almendra, crumble de cacao y sorbete de fruta de la pasión +4€
Tatin de pera, caramelo y café con helado de Baileys +4€
Helado de ratafia Russet con sopa de mascarpone y crumble de nueces +2,25€