MENÚ TEMPORADA

36,00 € / Iva incluido

LA TAPA DEL DIA

-

PRIMERO

** a escoger*

Crema de calabaza con cremoso de judías, trufas y vieiras

Ensalada de escarola con naranja, bacalao, guisantes confitados con menta, aceitunas negras y romesco

Carpaccio de picaña marinada, col lombarda, encurtidos y tapenade de anchoas

Coca con alcachofas, cebollas y ajos tiernos con queso de vaca Xiroi de la Xiquella y aceite de frutos secos

Raviolis de cigalas con crema suave de marisco y queso de oveja Mas Farró

Canelón crujiente de brandada de bacalao con crema de escalivada y mermelada de tomate

Patatas de Olot con carne asada y lágrima de hummus de garbanzos

SEGUNDOS

** a escoger*

Pescado fresco del día a la plancha con trinxat, cebolla envinagrada y col kale

Bacalao confitado con tomate, pasas y huevos

Asado de pollo con albóndigas, sepia y caracoles

Paella de arroz de Pals mixta al estilo de La Moixina

Paletilla de cordero a baja temperatura con setas y cremoso de tubérculos

Chuleta de ternera a la brasa de carbón con verdura y patata al rescoldo (350 g)

Solomillo de tocino a la brasa con salsa de boletus y patatas especiadas

POSTRES

** a escoger*

Semifrío de yogur de la Fageda con compota de frutos rojos y helado de especias

Sopa de piña y gengibre con helado de coco i espuma de menta

Pastel de zanahoria con crema de queso, helado de pistachos y espuma de arándanos

Pastel de queso con compota de manzana y helado de turrón

Brownie de chocolate negro y nueces con helado de ratafia y toffee

Tarta de manzana de Girona con crema y helado de vainilla

Puding de roscón de Olot con helado de nata y crema de dulce de leche

Los Clásicos: Frutos secos con moscatel o Flan de huevo o Crema catalana o Requesón de leche de oveja con miel

El postre más goloso de la Cocina Volcánica (supl. de + 4 €)