








MENÚ DIARIO










22,00 €

mediodías, no festivos, de lunes a viernes









PRIMEROS

-  Crema de temporada con brandada de bacalao y semillas
-  Ensalada de queso azul, manzana asada, uvas, frutos secos, cebolla confitada y vinagreta de miel
-  Xató volcánico con romesco suave (alubias, escarola, bacalao, atún, sardina ahumada y mandarinas)
-  Pastel de escalivada con vinagreta de anchoas, olivada, crema de berenjenas y endibias
-  Trinxat de patata y col con huevo y tocino fi ambeado
- Tortellinis de media luna, rellenos de espinacas y requesón con crema de zanahoria
-  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 confitado con agridulce de naranja y peras
-  Manitas de cerdo al estilo clásico con picadillo de frutos secos y nabos
-  Picantón confitado terminado a la brasa con patatas especiadas y pimientos de Padrón
-  Entrama de ternera a la brasa con aceite de hierbas, cebolla cocida y boniato al rescoldo
-  Hamburguesa del Mas la Carrera con mermelada de cebolla, queso Xiroi y crema de escalivada
-  Hamburguesa de lentejas y setas con crema de escalivada y verduras a la brasa
-  Chuleta de ternera a la brasa con guarnición

POSTRES

-  Cake de manzana de Girona con crema y helado de nata
- Pastel de zanahoria con crema de queso y helado de especias
-  Semifrio de yogur de la Fageda con compota de manzana y pasas
-  Helado de vainilla con crema de naranja y virutas de chocolate
-  Manzana al horno con su almíbar
-  Requesón de leche de oveja de Mas la Peça con miel
-  Crema catalana quemada o Flan de huevo
-  Yogur natural de La Fageda
-  Variedad de frutos secos o fruta del tiempo

INFORMACIÓN

Se incluye: Pan rústico 100% de masa madre
Agua mineral San Aniol 1/2 litro por persona

-

Vino, refrescos y cervezas no incluidos
Pan sin gluten con suplemento de 1,60 €
Tenemos a su disposición la información de los alérgenos
Por favor, comuniquen al camarero sus alergias,
intolerancias y preferencias alimentarias

Nuestro restaurante forma parte del colectivo Cuina Volcànica y como tal hemos tomado el compromiso de trabajar por la promoción y difusión de nuestro patrimonio gastronómico, así como de sus productos y productores.