

MENÚ DEGUSTACIÓ LA FONT

58,00 € / IVA inclòs

TASTETS

-  Crema de temporada amb emulsió de fesols, cruixent de llardons i oli de tòfona
-  Laminat de magret d'ànec brasejat, praliné d'avellana, ceba confitada i compota de poma
-  Coca de pa amb carxofes, carbassa i calçots confitats amb emulsió de romesco
-  Cebes de Figueres farcides de carn de rostit amb salsa de ceps i reducció de regalèssia

EL PEIX

-  Suprema de turbot a la planxa amb crema de céleri i velouté de marisc i musclos

LA CARN

-  Picanya de vedella marinada a la brasa amb oli d'herbes, moniato i verdures

LES POSTRES

- Crema de taronja, gelat de vainilla i compota de poma
- Pastís de pastanaga amb crema de formatge, gelat de festucs i aire d'aranyons

-

- Aigua mineral Sant Aniol
- Cafès o infusions Callís amb entreteniment

Menú taula completa

Preu amb IVA inclòs

Pa sense gluten. Suplement d'1,70 €

Tenim a la seva disposició la informació dels al·lèrgens.

Preguem que informin al cambrer de les seves al·lèrgies, intoleràncies i preferències alimentàries.

Plat de Cuina Volcànica Plat apte per vegetarià Plat apte per vegà

Menú disponible de dilluns a diumenge.

 Plat de Cuina Volcànica  Plat apte per vegetarià  Plat apte per vegà