








# MENÚ DEGUSTACIÓN LA FONT

58,00 € / IVA incluido

## DEGUSTACIONES

-   Crema de temporada con emulsión de judías, crujiente de chicharrones y aceite de trufa
-   Laminado de magret de pato braseado, praliné de avellanas, cebolla confitada y compota de manzana
-  Coca de pan con alcachofas, calabaza y calçots confitados con emulsión de romesco
-   Cebollas de Figueres rellenas de carne de asado con salsa de boletus y reducción de regaliz

## EL PESCADO

-  Suprema de rodaballo a la plancha con crema de apionabo y velouté de marisco y mejillones

## LA CARNE

-   Picaña de ternera marinada a la brasa con aceite de hierbas, boniato y verduras

## LOS POSTRES

- Crema de naranja, helado de vainilla y compota de manzana*
- Pastel de zanahoria con crema de queso, helado de pistachos y aire de endrinas*

-

Agua mineral Sant Aniol  
Cafés o infusiones Callís con entretenimiento

Menús mesa completa

Precio con IVA incluido

Pan sin gluten. Suplemento de 1,70 €

Tenemos a su disposición la información de alérgenos.

Rogamos que informen al camarero de sus alergias, intolerancias y preferencias alimentarias.

Plato de Cuina Volcànica Plato apto para vegetariano Plato apto para vegano

Martes cerrado por descanso personal.

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.