

LA CARTA

ENTRANTS

-   Amanida de fruites vermelles, farcell de formatge de cabra i vinagreta de mel 12,00
- Espatlla d'aglà, etiqueta negra, 90% raça ibèrica i pa de crosta amb tomàquet 25,00
- Micuit d'ànec amb melmelada de figues i torrades de pa de coca 19,95
-   Carpaccio de vedella amb olivada i formatge serrat d'ovella del Mas Farró 16,90
-  Crema de temporada amb el seu complement 8,50
-  Brandada de bacallà amb torrades i melmelada de tomàquet 13,75
- Coca de croissant, micuit, compota de poma, fruita i germinats 16,80
-   Verdures de l'hort a la planxa amb oli verge i cristalls de sal 14,90
-  Pop amb patates confitades i oli de pimentó 20,50
-  Els nostres canelons gratinats 9,50
-  Patates d'Olot fetes a casa 12,50
-   Cargols amb sal i pebre al forn amb dues salses 18,00
-  Paella mixta amb arròs de Pals a l'estil de La Moixina 17,50
-  Arròs caldós de ceps i gambes 27,50

EL PEIX

- Calamars a la romana 16,40
-  Medallons de rap amb suquet de ceps 25,50
-   Suprema de turbot a la planxa , amb de celeri i veloutte de marisc i musclos 25,20
-  Gambes de costa a la planxa (preus segons mercat)
-  Altres peixos de mercat fets al gust (preu segons mercat)
-  La nostra bullabessa (només per encàrrec)
-  Sarsuela de peix variat de costa (només per encàrrec)
-  Mariscada clàssica (només per encàrrec, mínim 6 persones)

LES CARNS

-   Costelles i mitjanes de xai de ramat a la brasa amb guarnició 22,60
-  Magret d'ànec amb poma, pera confitada, mel i farigola 18,20
-   Entrecot de vedella amb guarnició (500g) 24,90
-  Txuletón de vaca madurat fet a la brasa de carbó (1 kg) 51,00
-   Filet de vedella al caliu 25,00
-   Melós de vedella amb salsa de ratafia i cremós de tubercles 17,10
-   Espatlla de xai sense os, cuïta a baixa temperatura i acabada al forn 19,50
-   Espatlla de cabrit rostida al forn amb bolets i ceba 26,50
-   Peus de porc sense feina amb rostit de gambes i el seu suquet 18,50
-  Petit ànec confitat amb salsa agredolça dels seus sucus i taronja (mitja peça) 19,90

LES POSTRES

-   Semifred de iogurt de la Fageda amb compota de poma, panses i gelat d'espècies 5,50
- Brownie de xocolata negra i nous amb gelat de ratafia i toffee 6,80
- Pastís de pastanaga amb crema de formatge, gelat de festucs i aire d'aranyons 6,80
-  Coca de poma de Girona amb crema i gelat de nata 6,50
-  Les postres més llamineres de la Cuina Volcànica 7,50
- Volcanet de xocolata, crema d'ametlla, crumble de cacau i sorbet de fruita de la passió 7,95
- Púding de tortell d'Olot, cremós de taronja, gelat de vainilla i encenalls de xocolata 6,50
-   Pinya natural amb crema cremada i gelat de coco 6,00
-  Assortiment de fruita natural del temps 7,05
-  Els clàssics: Fruita seca amb moscatell o Flam d'ou o Crema catalana o Recuit de llet d'ovella amb mel 5,60

GELATS ARTESANS

-  Gelat de xocolata negra amb crema de taronja 5,45
-  Gelat de ratafia Russet amb figues confitades 6,75
-  Gelat de vainilla amb xocolata calenta 5,80
-  Gelat de nata amb compota de poma i nous caramel·litzades 5,80
-   Gelat de iogurt de La Fageda amb mermelada de fruites vermelles 5,55
-  Sorbet de llimona amb sopa de gingebre 5,00

VINS DE POSTRES

- Ratafia Russet 4,90
- Garnatxa de l'Empordà d'Empordàlia 5,00
- Pedro Ximénez San Emilio Lustau 5,70
- Vi de gel Gewüstraminer Gramona 7,70

CAFÈS I INFUSIONS

- Cafè - 1,50 €
- Tallat - 1,65 €
- Cafè irlandès amb whisky Jameson - 6,20 €
- Cafè amb llet - 1,90 €
- Tes - 2,00 €
- (Blanc Pei Mu Tan, negre Earl Grey, negre English breakfast, verd Gunpower, verd Sencha, verd menta i vermell Pu-erh)
- Infusions - 2,00 €
- (Rooibos original, fruites del bosc, ratafia, maria llúisa, camamilla, menta poliol i til·la)
- Tenim a la seva disposició llet desnatada, de soja i de civada

LICORS SELECCIONATS

- Mascaró - 5,00 € / copa
- Jack Daniel's - 6,30 € / copa
- Carlos I - 7,15 € / copa
- Jameson Irish - 6,40 € / copa
- 1866 - 14,00 € / copa
- Chivas Regal 12 anys - 8,30 € / copa
- Cardenal Mendoza 7,50 € / copa
- Cardhu 12 anys - 8,40 € / copa
- Gran Duque de Alba 8,00 € / copa
- GlenMorangie The Original 10 anys - 12,50 € / copa
- Torres Fontenac 7,80 € / copa
- The Glenrothes Vintage Reserve 12 anys - 12,50 € / copa
- Cognac Courvoiser 8,30 € / copa
- MacAllan Amber 12 anys - 12,50 € / copa
- Hennessy Pure White Cognac 15,70 € / copa
- Lismore 18 anys - 10,50 € / copa
- Vieil Armagnac Croix de Salles 10,00 € / copa
- Lagavulin 16 anys - 17,50 € / copa
- Pere Magloire Calvados 8,15 € / copa