

MENÚ TEMPORADA

38,00 € / Iva incluido

LA TAPA DEL DIA

PRIMERO

* a escoger

- Ⓐ Crema de temporada con emulsión de judías, crujiente de chicharrones y aceite de trufa
- Ⓑ Ensalada de escarola con mandarina, bacalao, guisantes confitados con menta, frutos secos y miel
- Ⓒ Carpaccio de picaña marinada, col lombarda, encurtidos y tapenade de anchoas
- Ⓓ Coca de pan con alcachofas, calabaza y calçots confitados con emulsión de romesco
- Ⓔ Raviolis de morcilla negra y setas con salsa de boletus, aceite de trufa 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 del día al horno con patata, cebolla y tomate
- Ⓑ Bacalao confitado con cremoso de judías de la Garrotxa y velouté de azafrán
- Ⓒ Estofado de rabo de ternera con verduras y nabos
- Ⓓ 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)
- Ⓖ Presa de tocino a la brasa con aceite de hierbas, moniato y patatas aliñadas

POSTRES

* a escoger

- Ⓐ Semifrío de yogur de la Fageda con compota de manzana, pasas y helado de especias
- Ⓑ Pastel de zanahoria con crema de queso, helado de pistachos y aire de arándanos
- Ⓒ Brownie de chocolate negro y nueces con helado de ratafia y toffee
- Ⓓ Coca de manzana de Girona con crema y helado de nata
- Ⓔ Pudín de tortell de Olot, cremoso de naranja, helado de vainilla y virutas de chocolate
- Ⓖ Requesón de leche de oveja con miel
- ⓪ Los Clásicos: Frutos secos con moscatel o Flan de huevo o Crema catalana o Requesón de leche de oveja con miel
- ⓫ El llaminer, el postre con más chocolate de la Cocina Volcánica (supl. de + 4 €)

Se incluye

Pan (el pan sin gluten tiene un suplemento de 1,70 €)
Agua mineral Sant Aniol (1/2 litro por persona)

Precio con IVA incluido

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.