

# 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 rataí a y toff ee
-  Coca de manzana de Girona con crema y helado de nata
- Pudin de tortell de Olot, cremoso de naranja, helado de vainilla y virutas de chocolate
-   Requesón de leche de oveja con miel
-  Los Clásicos: Frutos secos con moscatel o Flan de huevo o Crema catalana o Requesón de leche de oveja con miel
-  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.

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.