

## CARTA

### ENTRANTS

Amanida de fruites vermelles, farcell de formatge de cabra i vinagreta de mel 11,30  
Espatlla d'aglà, etiqueta negra, 90% raça ibèrica i pa de crosta amb tomàquet 22,00  
Micuit d'ànec amb melmelada de figues i torrades de pa de coca 19,90  
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 13,50  
Coca de croissant, micuit, compota de poma, fruita i germinats 16,30  
Verdures de l'hort a la planxa amb oli verge i cristalls de sal 14,50  
Pop amb patates confitades i oli de pimentó 20,20  
Els nostres canelons gratinats 8,95  
Patates d'Olot fetes a casa 12,00  
Cargols amb sal i pebre al forn amb dues salses 17,90  
Paella mixta amb arròs de Pals a l'estil de La Moixina 16,80  
Arròs caldós de ceps i gambes 27,50

### EL PEIX

Calamars a la romana 14,50  
Medallons de rap amb suquet de ceps 23,00  
Suprema de turbot a la planxa amb crema de celeri i vellut de Maria Lluïsa 23,50  
Gambes de costa a la planxa 40,00  
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)

### CARNS

Costelles i mitjanes de xai de ramat a la brasa amb guarnició 19,90  
Magret d'ànec amb poma, pera confitada, mel i farigola 16,50  
Entrecot de vedella amb guarnició (500g) 23,10  
Txuletón de vaca madurat fet a la brasa de carbó (1 kg ) 47,00  
Filet de vedella al caliu 22,50  
Melós de vedella amb salsa de ratafia i cremós de tubercles 16,00  
Espatlla de xai sense os, cuita a baixa temperatura i acabada al forn 18,00  
Espatlla de cabrit rostida al forn amb bolets i ceba 25,70  
Peus de porc sense feina amb rostit de gambes i el seu suquet 17,00  
Petit ànec confitat amb salsa agredolça dels seus sucus i taronja (mitja peça) 18,90

### POSTRES

Semifred de iogurt de la Fageda amb aroma de romaní, compota de pera i gelat d'espècies 4,70  
Brownie de xocolata negra i anous amb gelat de vainilla i toff ee 6,00  
Pastís de formatge fresc amb melmelada de fruites vermelles, nata i sorbet de maduixes 6,00ç  
Pastís Sacher amb llàgrima de melmelada de taronja i gelat de gerds 6,50  
Puding de poma de Girona, crema i gelat de vainilla 6,50  
El postre més llaminer de Cuina Volcànica 6,90  
Volcanet de xocolata, crema d'ametlla, crumble de cacau i sorbet de fruita de la passió 7,00  
Tatin de pera, caramel i cafè amb gelat de Baileys 7,00

## CARTA

Pinya natural amb crema cremada i gelat de coco 5,60  
Assortiment de fruita natural del temps 6,80  
Copa de tiramisú amb gelat de cafè 6,50  
Tartaleta de crema de taronja, xocolata blanca i gerds 6,50  
Sopa de mandarina amb gelat de iogurt de la Fageda 6,50  
Els clàssics: Fruits secs amb moscatell o Flam d'ou o Crema catalana o Recuit amb mel 5,00

## GELATS ARTESANS

Gelat de xocolata negra, nibs de cacau i taronja 5,00  
Gelat de ratafia Russet amb sopa de mascarpone, nous caramel·litzades i gel de ratafia 5,70  
Gelat de vainilla amb xocolata calenta 4,90  
Gelat de iogurt de La Fageda amb melmelada de fruits vermells 5,00  
Sorbet de llimona amb sopa de gingebre 4,65  
Gelat de menta amb nibs de cacau i sopa de xocolata negra 5,75

## VINS DE POSTRES

Ratafia Russet 4,20  
Garnatxa de l'Empordà d'Empordàlia 4,30  
Pedro Ximénez San Emilio Lustau 4,60  
Vi de gel Gewüstraminer Gramona 7

## CAFÈS I INFUSIONS

Cafè – 1,50 €  
Tallat – 1,65 €  
Cafè irlandès amb whisky Jameson – 6,20 €  
Cafè amb llet – 1,90 €  
Tè – 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 lluisa, 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

## CARTA

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

## **INFORMACIÓ**

Preu amb IVA inclòs

Pa sense gluten. Suplement d'1,50 €

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

Dimarts i dimecres tancat per descans personal.

El nostre restaurant forma part del col·lectiu Cuina Volcànica i com a tal hem pres el compromís de treballar per la promoció i difusió del nostre patrimoni gastronòmic, així com dels seus productes i productors.