

MENÚ TEMPORADA

34.50€

LA TAPA DEL DIA

—

PRIMER PLAT

*a escollir

Crema de carbassa i farro amb aroma de vainilla, compota de poma i ceba
Amanida d'escarola, remolatxa i pèsols amb bacallà esqueixat, magranes i vinagreta de mel
Timbal de favetes, espàrrecs verds, salmó marinat i tomàquets secs amb crema d'anet
Coca de full amb escalivada, carxofes confi tades i allioli d'olives negres
Ravioli farcit de samfaina clàssica i xampinyons amb crema de porro i safrà
Caneló cruixent de brandada de bacallà amb crema d'escalivada
Patates d'Olot amb humus de cigrons i llavors

SEGONS

*a escollir

Peix fresc del dia a la planxa amb sopa de porro, patata lionesa i fideus de carbassó
Bacallà a la llauna, amb mussolina d'all i espinacs
Paella d'arròs de Pals mixta a l'estil de la Moixina
Espatlla de xai a baixa temperatura amb orellanes, panses i prunes
Ragout de senglar amb escuma de tòfona, ceba i pastanaga
Mitjana de vedella a la brasa de carbó amb guarnició (350 g)
Filet de porc a la brasa amb patata ratllada, ceba confi tada i salsa de taronja

POSTRES

Semifred de iogurt de la Fageda amb aroma de romaní, compota de pera i gelat d'espècies
Pastís Sacher amb llàgrima de melmelada de taronja i gelat de gerds
Puding de poma de Girona, crema i gelat de vainilla
Brownie de xocolata negra i anous amb gelat de ratafi a
Pastís de formatge fresc amb melmelada de fruites vermelles, nata i sorbet de maduixes
Copa de tiramisú amb gelat de cafè
Gelat de menta, xocolata negra i nibs de cacau
Els Clàssics: Fruits secs amb moscatell o Flam d'ou o Crema catalana o Recuit amb mel

INFORMACIÓ

Inclou

—

Pa

Aigua mineral Sant Aniol (1/2 litres per persona)

—

Preu amb IVA inclòs

Pa sense gluten. Suplement d'1,60 €

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 tancat per descans personal.