

MENÚ DE TEMPORADA

22,50 €

ENTRANTS per escollir:



Amanida volcànica de carn de perol, fesols, encurtits i vinagreta de mostassa



Crema de carbassa amb entrebancs i oli verd



Embotits típics de la Garrotxa



Patates de la Garrotxa d'elaboració pròpia



Espàrrecs verds a la brasa amb romesco suau



Calamars a la romana d'elaboració pròpia (Supl. 3,00€)

Cargols a l'adoba (Supl. 3,50€)

PLAT PRINCIPAL per escollir:

Botifarra de pagès amb fesols de santa Pau



Salmó a la planxa amb verdures saltejades amb soja

Pollastre a la brasa amb guarnició



Mil fulls de confit d'ànec, ceps i salsa de foie

Melós de vedella guisat amb cremós de patata



Bacallà amb confitura de tomàquet (Supl. 4,50€)

Entrecot de vedella de Girona (500 g) a la brasa (Supl. 5,50€)

Civet de senglar, bolets de temporada i cebetes

POSTRES per escollir:



Gelat del dia



Crema catalana



Semifred de iogurt de La Fageda amb coulis de mores



Sopeta de cítrics amb gelat de vainilla



Coulant de xocolata amb crema anglesa i gelat de mascarpone (Sup.1,50€)



Pa, vi i aigua inclosos.

No s'inclouen els refrescs, cerveses ni cafès.

CELLER:

Negre: Clos primat

Rosat: Verdera

Blanc: Clot d'encís

*1/2 Ampolla de vi per persona

*Els menús no es poden compartir

IVA inclòs