

MENÚS DE GRUPS

PRIMERS:

Patates d'Olot artesanes i amanida de l'hort

Amanida amb escalivada i taula d'embotits de la Vall

Amanida de formatge de cabra amb fruits secs i embotits artesans.

Amanida de tardor amb bolets, fruits de tardor i embotits

Amanida d'estiu: patata, pebrot, tonyina, ou, olives i romesco

Entremesos de muntanya: amanida, embotits i patata d'Olot artesana (1 unitat gran)

Entremesos de mar (marisc fresc): amanida, cloïsses, muscos de roca, llagostins (suplement 5 €)

Escudella de pagès amb pistons i acompanyada d'amanida amb confitats

Fideuà acompanyada d'amanida verda

Pica Pica: plates d'amanida de l'hort i embotits, croquetes casolanes de bolets, brandada de bacallà i mini patates d'Olot (suplement de 4€)

SEGONS:

Arròs de muntanya (carns i bolets)

Arròs caldos de llamàntol (suplement 6€)

Paella mar i muntanya

Botifarra de la vall amb fesols de Santa Pau amb cansalada

Peus de porc al forn amb fesols (especialitat de la casa)

Filet melós duroc amb salda de ceps

Braó al forn amb herbetes "codillo" i bolets

Botifarra, cansalada i broqueta de pollastre a la brasa amb patata al caliu, bolets i allioli

Espatlla de xai al forn confitada amb herbes patates i bolets (suplement 6 €)

Bacallà a la llauna (suplement 5 €)

POSTRES:

Gelat de torro o vainilla amb xocolata calenta.

Profiterols de nata amb xocolata calenta

Garrotxí: gelat de torró amb ratafia

Comtessa (gelat de nata amb làmines cruixents de xocolata)

Patís de trufa

Flam amb nata

Iogurt natural

Pastís artesà de celebració pastisseria. Gust a escollir . Es serveix amb una presentació. No inclou espelmes (suplement 3 € per persona)

BEGUDES: Vi , aigua cafè, tallats , infusions, etc.

PREU: 19 €

- Si voleu una copeta de cava brut : 2 €/persona
- Cava per ampolles a 9,50€/ampolla
- Tisana de cava especialitat e la casa: 9,50 € / gerra (per unes 8 persones)

MENÚ DE BRASA

PRIMER: està compost per:

Pa torrat amb tomàquet i all
Amanida verda especial de la casa
Assortiment d'embotits
Escalivada



SEGON:

Carn a la brasa amb all i oli

- Xai, galta o costelló, botifarra i broqueta de pollastre
- Guarnició: patates al caliu i fesols

POSTRA:

Flam casolà de ratafia amb nata (o altre tipus de postra)

BEGUDES:

Vi de l'Empordà i aigua

Pa i cafè, tallats, infusions, etc.

PREU : 26 €



CALÇOTADES només quant és TEMPORADA i
els calçots son més bons.... gener, febrer i març

MENÚ INFANTIL

NENS MENORS DE 12 ANYS.

A triar entre un primer i un segon plat. Es farà el mateix menú per a tothom.

PRIMERS:

- Macarrons
- Sopa de pasta
- Amanida de pasta freda

SEGONS:

- Pollastre al forn amb patates
- Nugets de pollastre amb patates
- Botifarra brasa amb patates

POSTRES:

Gelat

Flam

Iogurt natural

Pastís de celebració de pastisseria (increment 3 € per persona)

Pa i aigua



PREU : 12 €

MENÚ INFANTIL MINI.

NENS MENORS DE 5 ANYS.

- Un plat únic o mitja ració infantil i postre

PREU : 9 €

FEM NEÚS ESPECIALS SOTA PETICIÓ: celíacs i intoleràncies

CAL SABER:

- El menú infantil s'aplicarà a menors de 12 anys i el menú mini als nens menors entre 2 i 5 anys, que ho sol·licitin
- Es poden contractar monitors pels nens: 2 monitors mínim (segons ràtio)
- **Tenim servei de cambrers o sigui que no us heu de parar i desparar la taula**
- La casa disposa de servei de bar.
- **Per qüestions sanitàries, no es poden dur pastissos ni cap tipus de menjar**
- Qualsevol activitat que es vulgui realitzar a la casa i exteriors, haurà de ser contractada través de nostre (per tema d'assegurances i responsabilitats)
- Horaris: Dinars. Podeu estar a la casa de 11 a 18 h. aprox. i als exteriors fins quant vulgueu. Sopars. Podeu estar a la casa de les 19 h. a les 24 h.
- Sopars : increment de 5 € per adult
- Altres celebracions, consultar horaris.
- Lloguer de les instal·lacions per a festes posteriors al àpat, fora de horari: consultar preus (unes 3-4 hores)
- NO es permet fumar dins la casa ni portar gots de vidre al exterior.
- Lloguer de la casa , cap de setmana (1 nit) amb dret a cuina. Grup mínim 35 persones.
- Lloguer de la casa sencera per celebracions, mínim 2 dies/1 nit: 1.500€ màxim 60 persones. Grups reduïts: consultar