







MENÚ DE TEMPORADA


22,50 €



ENTRANTS per escollir:

 Amanida de tomàquet, escuma de formatge fresc i vinagreta de cítrics

   Gaspaxo tradicional amb gelat de vinagre balsàmic

  Timbals d'escalivada al caliu amb anxoves de l'Escala i olivada

 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€)


PLAT PRINCIPAL per escollir:


Botifarra de pagès a la brasa amb guarnició

  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€)




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