

MENÚ LA FAGEDA

PRIMERS PLATS

Amanida de contrastos i fruites del temps

Patates d'Olot amb bouquet d'amanida

Crema de verdures de tardor

Brou de la Vall amb la seva carn d'olla

Carpaccio de peus de porc amb vinagreta de taronja amarga

Saltejat de mongetes tendres amb espàrrecs verds, alls tendres i greixons de pernil ibèric

Cigrons (país) ofegats amb gambes i cloïsses

SEGONS PLATS

Risotto d'espàrrecs verds i bolets

Salmó al forn amb verdures de temporada

Llom de bacallà gratinat a la musselina d'allss tendres (suplement 3€)

Garró de porc amb guarnició de verdura

Botifarra de la Vall amb mongetes de la Garrotxa

Llata de vedella amb bolets a l'estil tradicional

Cuixa de pollastre (eco) desossada a la brasa amb patates fregides

POSTRES

Assortit de gelats (3 gustos)

Típica crema catalana cremada

Cheesecake amb fruits del bosc

Poma al forn amb crema de canyella

logurt de La Fageda amb fruits vermells

Pa i aigua

22 euros (iva inclos)