

MENÚ LA FAGEDA

PRIMERS PLATS

Amanida de contrastos & fruits of season

Crema de verdures de temporada

Espàrrecs verds amb salmó fumat gratinats a la crema

Humus de cigrons país amb crudités de verdures

Pasta geganti amb salsa de formatge

Patates d'Olot amb bouquet d'amanida

Saltejat de verdures amb alls tendres i greixonets de pernil ibèric

SEGONS PLATS

Botifarra de la Vall amb mongeta D.O. Santa Pau

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

Entrecot de vedella a la brasa (supl. 3.50€)

Garró de porc rostit al forn amb la seva guarnició

Llom de bacallà gratinat a la musselina d'alls tendres (supl. 3€)

Salmó al forn amb salsa de soja i verduretes

Vedella freda amb bolets cuita a l'estil tradicional amb vinagreta de tòfona

Xai d'Osona a la brasa de carbó (supl. 3.50€)

POSTRES A ESCOLLIR

Assortit de gelats (3 gustos)

Cheesecake amb fruits del bosc

Flam de ratafia

Iogurt de La Fageda amb fruits vermells

Peres al vi negre amb gelat de vainilla

Poma al forn amb crema de canyella

Típica crema catalana cremada

*Pa i aigua **22,00€** (IVA inclòs)*

MIG MENÚ (1 PLAT, POSTRES I AIGUA)

16,00€ (IVA inclòs)

EN CAS D'INTOLERÈNCIES O AL·LÈRGIES, CONSULTI'NS