

# LA QUINTA JUSTA

## MENÚ GASTRONÓMICO

Queso "Xiroi" de la Xiquella con crema de remolacha y anchoas de la Escala.



Micuit de pato con membrillo y cebolla agredulce de la Fageda.

Consomé de fesols (alubias) de Santa Pau con papada confitada.

Suprema de rodaballo salvaje con boniato asado y humo de haya.

Mar y monte de costilla de cerdo con puré *Parmentier* trufado de bogavante y salsa ratafia.

Leche merengada con helado de tortell de Olot y trufa.

Pequeñas locuras volcánicas.

Agua mineral (1/2 L)

Pan de horno de leña de Hostalets

*Vino tinto Sinols Balmeta (1/2 botella) o vino blanco Fer Volar Coloms (1/2 botella) o vino blanco*

*Tranquille (1/2 botella) o Cava Stars Brut Nature (1/2 botella)*

**32,90 €** (mesa completa)

**LOS MENÚS NO SE COMPARTEN**