

---


# LA QUINTA JUSTÀ

---

## MENU GASTRONOMIQUE

Fromage « Xiroi » de la Xiquella avec crème de betteraves et les anchois de L'Escala.

Foie gras de canard micuit avec le coing et oignons aigre-douce de la Fageda.

 Consommé de fesols (haricots secs) de Santa Pau avec lard du cou confite.

Suprême de turbot sauvage, patate douce rôti et fumée.

Mer et montagne de côte de porc avec *Parmentier* du homard et sauce ratafia.

Lait meringué avec glace de tortell d'Olot et chocolat noir.

Petites folies volcaniques.

Eau minéral (1/2 L).

Pain de bois de Hostalets.

*Vin rouge Sinols Balmeta (1/2 bouteille) ou vin blanc Fer Volar Coloms (1/2 bouteille) ou vin blanc Tranquille (1/2 bouteille) ou cava Stars Brut Nature (1/2 bouteille)*

**32,90 €** (table complète)

**LES MENUS NE SONT PAS À PARTAGER**