

LA QUINTA JUSTA

Menú Gastronòmic

(servei individual)

Formatge "Xiroi" de la Xiquella amb crema de remolatxa i anxoves de l'Escala.

Micuit d'ànec amb codony i ceba agre dolça de la Fageda.

Consomé de fesols de Santa Pau amb papada confitada.

Suprema de turbot salvatge moniato escalivat i fum de faig.

Mar i muntanya de costella amb parmentier trufat de llamàntol amb salsa de ratafia.

Llet merengada amb gelat de tortell d'Olot i trufa.

Petites bogeries volcàniques.

Aigua mineral (1/2 L)

Pa de Forn de Llenya del Hostalets

Vi negre Sinols Balmeta o Vi blanc Fer Volar Coloms o Vi blanc Tranquille) o Cava Stars Brut Nature (1/2 amp)

32,90 € (iva inclòs)

Menú Volcà Santa Margarida

Aperitiu: (servei al mig taula)

Piruleta de formatge.

Mini amanida de codony i fetge d'ànec.
Espatlla ibèrica amb coca dels Hostalets.
Carpaccio de vedella amb formatge Mas Farró i ruca.

Pop amb patata confitada, pebre vermell fumats i fum de faig.
Calamars enfarinats.

A escollir entre:

Calamars a la planxa amb arròs negre d'algues i tinta de calamar. -o-
Costella de porc confitada amb hummus de cigrons, salsa de soja i fum de faig.-o-
Rossejat de fideus amb sépia, salsitxes i cloïsses.-o-

Magret d'ànec amb patata al caliu i reducció de moscat.

Postres a escollir:

Bicuit gelat amb xocolata calenta. -o-
Estofat de fruits vermells amb sorbet de menta i pessic de xocolata blanca. -o-
Flam de llet de coco amb la seva escuma.-o-

Aigües minerals

Vi Temps blanc, rosat o negra(1/3)

Pa de forn de Llenya
Cafè o infusió.

Preu 28,50 € (iva inclòs)

Menú volcà Croscat

Aperitiu: (servei al mig taula)

Xarrup de crema de marisc amb oli de pinyons.

Bullabessa de musclos amb tomata i fonoll.

Espatlla ibèrica amb coca dels Hostalets.

Micuit d'ànec amb poma(s)
Pop amb patata confitada, pebre vermell fumats i fum de faig.

Pa xines de gambes amb el seu carpaccio.

A escollir a taula entre:

Espatlla de xai sense feina amb el seu suc i compota de poma. -o-
Melós de vedella amb puré cremós de patata de la Vall amb salsa de ratafia -o-

Mitjana vedella de Girona a la brasa amb verdures a la planxa. -o-
Bacallà confitat amb oli verge d'oliva i verdures.

A escollir a taula entre:

Carpaccio de pinya amb crema cremada i gelat de ratafia. -o-
Volcanet de xocolata negra amb sorbet de mandarina,-o-
Pastis de poma amb toffe i gelat de vainilla.

Aigües Minerals

CellerVi blanc i negre Segura Viudas(1/3)

Pa de Forn de Llenya
Cafè o Infusió

Preu 31,50 € (iva inclòs)

Menú Volcà Montsacopa

Aperitiu:

Piruleta de formatge

Calamars enfarinats

Patates braves amb escuma d'allioli.

A escollir a taula entre:

Semicuit d'ànec amb codony i cruixent de pa. -o-

Carpaccio de vedella amb ruca i formatge serrat d'Ovella. -o-

Tallarines de pasta fresca amb verdures, cloïsses i gambes.

A escollir a taula entre:

Filet de vedella a la brasa amb guarnició. -o-

Rap llagostinat amb americana i tocs d'alls cremats. -o-

Melós de vedella amb puré cremós de patata i salsa de ratafia.

A escollir a taula entre:

Trufa xocolata negra i xocolata blanca amb escuma de M^{re}Lluïsa. -o-
Fondue de xocolata negra amb fruita del temps. -o-

Volcanet de xocolata negra amb gelat de iogurt de la Fageda i estofat de fruits vermells.

Vi blanc, negre, cava Seguras Viudas (1/3)

Pa de Forn de Llenya
Cafè o Infusió

Preu 36,50 € (iva inclòs)

LA QUINTA JUSTA

Menú Nadal Gastronòmic

(servei individual)

Olives amb vermut blanc i anxoves
(el nostre dry)

Canaló de carn de perol amb beixamel
trufada.

Escudella de pagès amb galets farcits.

Rap llagostinat amb puré cremós de
patata.

Terrina de confit d'ànec amb prunes i
orellanes i compota de poma.

Sopa de turró de Xixona amb gelat de
ratafia i tortell d'Olot.

Petites bogeries volcàniques.

Aigua mineral (1/2 L)

Pa de Forn de Llenya del Hostalets

Vi negre Sinols Balmeta o Vi blanc Fer
Volar Coloms o Vi blanc Tranquille) o
Cava Stars Brut Nature (1/2 amp)

32,90 € (iva inclòs)

Menú Nadal Quinta Justa

Aperitius: (servei al mig taula)

Amanida amb Ravioli de remolatxa,
formatge emporità i anxoves.
Cremós de fetge d'ànec per untar amb
pa de blat de moro.

Farcellet de bacallà amb fesols.
Galet farcit amb escudella de pagès.
Canaló de carn de perol amb beixamel
trufada.

A escollir entre:

Calamars a la planxa amb arròs negre
d'algues i tinta de calamar. -o-
Tronc de vedella amb puré de moniato i
salsa de castanyes.-o-
Terrina de confit d'ànec amb prunes i
orellanes i compota de poma.-o-

Postres a escollir:

Crema amb gelat de turró de Xixona i
neules.
Sopa de turró de Xixona amb gelat de
ratafia i tortell d'Olot.-o-

Aigües minerals
Vi Temps blanc, rosat o negra(1/3)
Pa de forn de Llenya
Cafè o infusió.

Preu 28,50 € (iva inclòs)

***ES RESERVA EL DRET A MODIFICAR
ALGUN PLAT O APERITIU SEGONS
DISPONIBILITAT.**

***ELS MENÚS PER GRUPS ES
RESERVARAN AMB UN SETMANA
D'ANTELACIÓ.**

***EL DIA ABANS ES CONFIRMARÀ EL
NÚMERO EXACTE, SINÒ ES COBRARÀ EL
COBERT ABSENT.**

***ELS MENJADORS RESERVATS SÓN A
PÀRTIR DE 14-16 PERSONES (menys en
baixa disponibilitat)**

***ES DISPOSA DE PROJECTOR I PANTALLA
SOTA DEMANDA**

***FLORS, DECORACIÓ ANIVERSARI,...
ANIRÀ A CÀRREC DEL CLIENT**

***ES POT SUBSTIUIR ELS POSTRES PER
PASTÍS (AL GUST)**

***EL VI SEGONS LO ESTABLERT EN CADA
MENÚ, LES AMPOLLES EXTRES ES
COBREN.**

***AMB ELS MENÚS PER GRUPS JA HI HA
APLICAT EL DESCOMPTE PER SER UN
GRUP.**

Menú Fi d'Any 2018-2019

3 snacks per començar

Cullera de remolatxa amb formatge xiroi
"La Xiquella" i anxoves de l'Escala.

Tonyina confitada amb anet, verdures i
gengibre.

Cremós de ceps amb virutes de fetge
d'ànec i pebre de sichuan.

Salpicó de marisc, algues i verdures.

Rap llagostinat amb parmentier trufat
de patata i gambes amb panko.

Escuma de coco amb sorbet de llimona.

Garrí, poma al forn i cake de moniato.

Cilindre de xocolata amb avellanes,
ratafia i toffe.

Acompanyaments dels cafès
Cafè o infusió

Raïms de la Sort
Aigües Minerals
Vi blanc
Vi negre
Cava