

LA
QUINTA
JUSTA.

CUINA VOLCÀNICA



MENÚS GRUPS

PER PREPARAR EL NADAL XXIV

Disponible del 10 de desembre al 7 de gener de 2025



CONDICIONS GENERALS DE RESERVA

- * Els preus inclouen l'IVA.
 - * Es reserva el dret a modificar algun plat o aperitiu segons disponibilitat o mercat.
 - * Els menús per grups es reservaran amb 7 dies d'antelació.
 - * El dia abans es confirmarà el número exacte, sinó es cobrarà el cobert absent.
 - * Els menjadors reservats són a partir de 14-16 persones (menys en baixa disponibilitat). L'empresa es reserva el dret de variar la sala de l'esdeveniment per causes internes o variació de comensals.
 - * Es disposa de projector i pantalla a disposició dels clients amb un preu de lloguer de 5 €.
 - * Flors, decoració celebració anirà a càrrec del client.
 - * 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.
 - * És necessari confirmar el nombre de comensals definitiu 3 dies abans. Es facturarà en base el nombre de comensals confirmats.
 - * Els horaris de migdia seran de 13 hores fins les 17:30 hores i de nit de 20 hores fins a les 00 hores.
 - * No s'accepten pastissos externs, ni begudes. (solament pastissos de pastisseries locals amb el càrrec 1€ pel servei)
 - * No s'accepta l'ús del **Garrotxa Approp** en els menús per grups ja que en aquests ja s'aplica un descompte.
-
- *També disposem de menú pels més menuts fins a 9 anys (plat, beguda i postres 16,10 €)
 - * Completa el teu menú amb una copeta de ratafia Russet d'Olot 3,40 €.
 - *Disponible carta de gintònics i combinats.

MENÚ TRAVIATA

PRIMER ACTE, entrants per picar:

Cruixent de serrat d'Ovella Mas Farró,

Amanida tèbia de carbassa i formatge fresc amb fruits secs i llavors.

Gotet de patata trufada i llamàntol.

Paté de carn de la casa amb avellanes i cruixent de pa.

Llauna d'arròs secs de verdures, gambes i ceps.

SEGON ACTE, plat principal a escollir entre:

Costelló de porc confitat amb puré cremós de patata amb cebetes glacejades i bolets de temporada. -o-

Mitjana de vedella jove a la brasa amb guarnició. -o-

Peix del dia.

TERCER ACTE, les postres:

Brownie de xocolata negra amb nous, gelat i crema de turró de Xixona.

Pa del forn de llenya del Hostalets

Celler

Aigües Minerals

Vi Des de 1931 blanc i negre D.O. Empordà (1/3)

I amb les postres copa de cava. NOVETAT!

Cafè o infusions.

Preu per persona: **39.40€** Iva Inclòs

MENÚ SONATA

5 entrants per “EXPOSICIÓ”:

Formatge blau formatgeria la Xiquella amb raïms, nous, escarola i cabell d'àngel.

Coca dels Hostalets amb escalivada i anxoves

Carpaccio de vedella marinada amb rúcula i tàrtara.

Gotet de patata trufada i llamàntol.

La Brandada de bacallà amb cruixents.

Els segons a escollir “DE DESENVOLUPAMENT”:

Terrina de xai a baixa temperatura amb mel i romaní i reducció del seu suc. -o-

Tataki de tonyina vermella marinada amb soja amb hummus de fesols de Santa Pau i maionesa de kimchi i sèsam caramel·litzat. -o-

Entrecot de vedella al punt amb guarnició.

I de dolç a escollir en “REEXPOSICIÓ”:

Rodella de pinya osmotitzada amb ratafia amb sorbet de ratafia. -o-

Textures de xocolata amb gelat d'avellana.,

*PASTÍS DE CELEBRACIÓ (TAULA COMPLETA) supl. 1
pax * Consulta els nostres pastissos d'elaboració pròpia.*

Pa del forn de llenya del Hostalets

Celler

Aigües Minerals.

Vi Des de 1931 blanc i negre D.O. Empordà (1/3)

Preu per persona: **41.20€** Iva Inclòs

Cava Brut Nature 12,50 € ampolla.



MENÚ CONCERT

2 entrants per començar:

Olives gordal amb anxoves de la casa.

Braves de la casa per picar.

Els primers a escollir entre:

Crema de ceps amb ous cuit a baixa temperatura “Mas Castanyer” amb micuit d’ànec. -o-

Tàrtar de tonyina vermella amb gelat d’OVOE. -o-

Amanida de brandada de bacallà amb formatge blau de la Xiquella.

Els segons a escollir entre:

Magret d’ànec amb punt amb patata, taronja i mel. -o-

Suprema de rap amb verdures i romesco. -o-

Melós de vedella amb puré de tubercles i salsa ratafia Russet.

I de dolç a escollir entre”:

Tatin de poma de Girona amb gelat de vainilla, -o-

Volcanet de xocolata negra amb sorbet de mandarina (apte per celíacs i vegà).

Pa del forn de llenya del Hostalets

Celler

Aigües Minerals

Vi blanc DO Catalunya Fer Volar Coloms. (1/3)

Vi negre DO Empordà Rigau Ros Criança. Celler Olivada. (1/3)

Preu per persona: **42.20€** Iva Inclòs

Cava Brut Nature 12,50 € ampolla.

