

Menú per grups

FESTES DE NADAL

LA
QUINTA
JUSTA.

Menú TRADICIÓ

PLATS PER PICAR AL MIG DE LA TAULA

Olives godal

Roast-beef de vedella amb formatge serrat d'Ovella

Ous farcits amb tonyina confitada i tàrtara

Xarrup de galet farcit amb escudella de pagès

Patates d'Olot de la casa

SEGON A ESCOLLIR ENTRE:

Rodó de vedella amb cebetes, trompetes i puré cremós de patata

Espatlla de xai de ramat al forn amb herbes, patata i ceba

Llom de bacallà a la llauma amb espinacs a la catalana

POSTRES

(A ESCOLLIR EL MATEIX DIA)

Pastís de formatge de cabra "Bauma" de la casa amb gelat de caramel salat

torradeta de Santa Teresa de Tortell d'Olot amb llet de Mas

Coromina amb gelat de Ratafia

INCLOU:

½ Aigua Mineral FontVella

¼ Celler vi blanc o negre 1932 Celler Cooperatiu d'Espolla

OPCIONS:

¼ Cava Mascaró Sogas Brut Nature..... +4€

Copa Licor (tipus ratafia...) + 3.80 €

Preu 40,50€ – IVA INCLÒS

En taules superiors a 10 persones escollir mínim 48 hores abans primer i segon.

Els reservats són a partir de 14 persones en dies d'ocupació alta.

Es cobrarà el menú reservat, confirmació de reserva 12 hores abans.

(Es reserva el dret a fer canvis de composició de plats a última hora per oferta de mercat)

Menú ADVENT

ENTRANTS

Crema suau de carbassa, mató i les seves pipes.
Mantega de fetge d'ànec amb brioix cruixent de pans.

PRIMER A ESCOLLIR ENTRE:

Canaló de peix amb verdures i gambes amb beixamel de marisc.

Amanida de pasta fresca amb trompetes de la mort, carbassa rostida i "pesto" de pastanaga i alfàbrega amb formatge Xiroi de la "Xiquella".

SEGON A ESCOLLIR ENTRE:

Suprema de corball salvatge amb confitura de tomata, verdures i aroma de llimona.

Cuixa d'ànec confitada amb peres al vi i patata al caliu.

POSTRES

"Ganache" de xocolata negra del 70% amb oli i sal "Maldon", amb neules i gelat de Turró de Xixona

INCLOU:

½ Aigua Mineral Font Vella
¼ Vi blanc Sauvignon "La Fura", Celler Oliveda
¼ Vi negre Rigau Ros Criança, Celler Oliveda

OPCIONS:

¼ Cava Mascaró Sogas Brut Nature..... +4€
Copa Licor (tipus ratafia...) + 3.80 €

Preu 42,00€ – IVA INCLÒS

En taules superiors a 10 persones escollir mínim 48 hores abans primer i segon.
Els reservats són a partir de 14 persones en dies d'ocupació alta.
Es cobrarà el menú reservat, confirmació de reserva 12 hores abans.

Menú ANUNICIACIÓ

SNACK DEL DIA

ENTRANTS AL MIG DE LA TAULA:

Bastonets de farro i fajol amb hummus de fesols
Crema de llamàntol amb puré trufat i pinyons
Musclos amb vinagreta de verdures fresques i vinagrades
Mantega de fetge d'ànec amb brioix cruixent de pans
Bacallà confitat amb olivada i fonoll

SEGON A ESCOLLIR ENTRE:

Mitjana de vedella de Girona a la brasa amb guarnició
Estatlla de xai de ramatal fornada amb herbes, patata i ceba
Llom de bacallà confitat amb puré de moniato i confitat de
fonoll i porradell

POSTRES

Sopeta de turró de Xixona amb brownie de xocolata negra i
gelat de caramel salat

INCLOU:

½ Aigua Mineral FontVella
¼ Vi blanc Fer Volar Coloms Gewistraminer
¼ Vi negre Rigau Ros Criança, Celler Oliveda

OPCIONS:

¼ Cava Mascaró Sogas Brut Nature..... +4€
Copa Licor (tipus ratafia...) + 3.80 €

Preu 45,00€ – IVA INCLÒS

En taules superiors a 10 persones escollir mínim 48 hores abans primer i segon.
Els reservats són a partir de 14 persones en dies d'ocupació alta.
Es cobrarà el menú reservat, confirmació de reserva 12 hores abans.