LA QUINTA JUSTA

MENÚS PER A GRUPS · 2026

Cuina per compartir, espais per trobar-nos.



MENÚ PASSEIG

Snack del dia

Primers per compartir

Patata d'Olot de la casa.

Amanida de pera confitada amb ratafia, formatge blau de La Xiquella i avellanes.

Braves amb musclos a la marinera de curri, coco i poma.

Segons a escollir

Costella de porc confitada i brasejada amb moniato i salsa de mel i mostassa.

Tronc de vedella a baixa temperatura amb cremós de patata i salsa de ratafia.

Suprema de peix del dia.

Hamburguesa de quinoa i espinacs amb hummus.

Arròs sec de Pals amb ceps i peus de porc.

Postres a escollir

Brownie amb gelat de nata.

Pastís de formatge fresc de la casa.

Sopa de pinya i coco.

Inclou

½ litre d'aigua mineral

⅓ d'ampolla de vi negre, blanc o rosat

Pa del forn de llenya dels Hostalets

37,50 € · IVA inclòs

MENÚ CLARÀ

Snack del dia

Primers per compartir

Coca cruixent amb fruits de tardor i formatge Serrat d'ovella de Mas Farró.

Patata d'Olot de la casa.

Croqueta de fetge i poma.

Gotet de crema de marisc i llamàntol.

Segons a escollir

Melós de vedella amb salsa de ceps i carbassa rostida.

Calamar de potera a la brasa amb puré cremós de patata, porros confitats i oli d'all escalivat.

Albergínia fumada i confitada amb puré de fesols de Santa Pau, formatge Xiroi i mel.

Llauna d'arròs de Pals amb baquetes, papada confitada i magret d'ànec.

Postres a escollir

Torradeta de Santa Teresa de tortell d'Olot amb gelat de ratafia.

Tatin de poma de Girona amb toffee i gelat de vainilla.

Volcanet de xocolata negra amb gelat de coco.

Inclou

½ litre d'aigua mineral

⅓ d'ampolla de vi negre, blanc o rosat

Pa del forn de llenya dels Hostalets

40,50 € · IVA inclòs

MENÚ SANT FRANCESC

Snack del dia

Primers per compartir

Coca amb fruits de tarda i formatge blau de la Xiquella.

Micuit d'ànec amb poma de Girona

Tataki de tonyina vermella amb hummus de fesols de Santa Pau.

Segons a escollir

Filet de vedella a la brasa amb parmentier trufada, bolets de temporada i el seu suc reduït.

Rap rostit amb cremós de patata, espinacs saltats i salsa marinera d'escamarlans.

Arròs sec de Pals amb bolets i verdures de temporada i toc de romesco.

Postres a escollir

Full amb crema de vainilla i maduixes,

Fondue de xocolata amb toc de pebre i fruita del temps.

Torradeta de Santa Teresa de tortell d'Olot amb gelat de ratafia.

Inclou

½ litre d'aigua mineral

⅓ d'ampolla de vi negre, blanc o rosat

Pa del forn de llenya dels Hostalets

45 € · IVA inclòs

LA QUINTA JUSTA

Més maneres de gaudir de la nostra cuina

MENÚ SIMFÒNIC

ENTRANTS A ESCOLLIR:

Amanida de sabors la Quinta Justa.
Amanida amb peres confitades amb ratafia i formatge blau de la "Xiquella" i avellanes.
Carbassa brasejada amb herbes, formatge tendre de "Cal Vigatà" i ou cuit a baixa temperatura eco de "Mas Castanyer".
Macarrons a la cassola gratinat amb formatge parmesà.
Nyoquis de patata amb saltejat de verdures i salsa de ceps.
Les braves amb musclos a la marinera de curri, coco i poma.
Empedrat de Fesols de Santa Pau amb brandada de bacallà.

SEGONS A ESCOLLIR:

La suprema del peix del dia.
Tronc de vedella a baixa temperatura amb cremós de patata i salsa de ratafia Russet.
Costella de porc confitada i brasejada amb moniato i salsa mel i mostassa.
Cassola de mar i muntanya de calamar farcit i escamarlans.
Cassola de garró de porc a la cassola amb bolets i patata caliu.
Butifarra de can Riera amb fesols de Santa Pau o patates de la casa.
Arròs sec de Pals amb ceps i peus de porc. (mín. 2 persones, 20 min.)
Arròs negre de Pals amb sépia, pèsols i musclos (mín. 2 persones, 20 min.)
Hamburguesa de Quinoa i espinacs amb hummus de Fesols de Santa Pau

I DE DOLÇ A ESCOLLIR:

Brownie de xocolata negra amb gelat de nata i crema de festucs.
Flam de llet de coco
Iogurt natural de "El Mont" amb toppings i melmelades.
Crema catalana cremada amb carquinyolis de farro.
Pannacota de nata i vainilla amb maduixes.
Assortit de fruita natural amb sorbet de llimona.
Recuit de "Cal Vigatà" amb mel i crumble de nous.
Pastís de la casa.

Inclou

½ litre d'aigua mineral
⅓ d'ampolla de vi negre, blanc o rosat
Pa del forn de llenya dels Hostalets

35 € · IVA inclòs

RECORREGUT VOLCÀNIC

Piruleta de formatge serrat d'Ovella "Mas Farró"
Bastonets de farro de la Vall de Bianya i fajol de Batet de la serra amb hummus de fesols de Santa Pau.
La patata d'Olot.
Peres a la ratafia amb formatge blau de la "Xiquella" i nous.
Carbassa brasejada amb herbes, brandada de bacallà i formatge tendre de "Cal Vigatà" i ou cuit a baixa temperatura eco de "Mas Castanyer".
Melòs de vedella amb salsa de ratafia i puré trufat de tòfona negra.
La llauna d'arròs de Pals de mar i muntanya amb papada confitada, calamar de potera i ceps.
Torrija de Tortell d'Olot de can Carbasseres amb gelat de ratafia
Petites bogeries volcàniques. Un final amb petits detalls dolços inspirats en el paisatge volcànic de la nostra terra.

Inclou

½ litre d'aigua mineral
½ ampolla de vi DO Empordà
Pa

47,50 € · IVA inclòs



CONDICIONS GENERALS DE RESERVA

- Els preus inclouen l'IVA.
- El restaurant es reserva el dret de modificar algun plat o aperitiu segons la disponibilitat o el mercat.
- Els menús per a grups s'han de reservar amb un mínim de 7 dies d'antelació.
- És necessari confirmar el nombre definitiu de comensals 3 dies abans i reconfirmar-lo el dia abans. Es facturarà sobre el nombre de comensals confirmats, inclosos els coberts absents.
- Els menjadors reservats són per a grups a partir de 14–16 persones; per a grups més petits, segons disponibilitat.
- L'empresa es reserva el dret de canviar la sala de l'esdeveniment per causes internes o per variacions en el nombre de comensals.
- El projector i la pantalla estan a disposició dels clients amb un preu de lloguer de 5 €.
- Les flors i la decoració de la celebració van a càrrec del client.
- El vi inclòs és el que s'estableix en cada menú. Les ampolles extres es cobren a part.
- Els preus dels menús per a grups ja incorporen el descompte per ser un grup.
- Els horaris són de 13.00 a 17.30 h al migdia i de 20.00 a 00.00 h a la nit.
- No s'accepten begudes ni pastissos externs, excepte pastissos de pastisseries locals, amb un càrrec d'1 € pel servei.