LA QUINTA JUSTA · OLOT

MENÚ DE CAP D'ANY 2026–2027

31 de desembre de 2026

APERITIUS:

Avellanes garrapinyades amb curri, mel i escates de sal.
Niu cruixent de patata amb micuit d'ànec, poma de Girona i nous.
Coca de farro amb formatge cremós de Cal Vigatà, codony i rovellons confitats.
Tàrtar de gamba amb fonoll, cítrics i oli d'herbes.
Vieira rostida amb cremós de coliflor i suc d'ibèric.
Xarrup d'escudella de pagès.

EL PEIX:

Caneló de llamàntol amb beixamel d'algues i trompetes de la mort.

ENTRE PLATS:

Sorbet de mandarina i llima amb un toc de menta.

LA CARN:

Filet de vedella amb duxelle de ceps, cebetes glacejades, demi-glace i reducció de vi ranci.

LES POSTRES:

Full cruixent amb crema de torró de Xixona, cremós de xocolata negra i gelat de ratafia.

PER ACOMPANYAR:

Pa del forn de llenya dels Hostalets d'en Bas.
Aigües minerals.
Vi blanc, vi negre i escumós de reserva del nostre celler.
Cafè i bogeries per acompanyar.
Bossa de cotilló, raïm de la sort i ambient musical.

105 € per persona · IVA inclòs

BON ANY 2027!