

Menú festiu 26/12 - 01/01 - 06/01



Primers a escollir entre:

Crema de llamàntol amb puré cremós de patata i oli de pinyons.

Brandada de bacallà amb sobrassada i mel amb cruixent de pa.

Taula d'embotit i formatge de la Garrotxa amb pa tomata.

Calamars a la romana amb allioli de cítrics.

Hummus de cigrons amb verdures i nachos.

Papada confitada i caramel·litzada amb fesols de Santa pau amanits.

Nyoquis de carbassa de la casa amb formatge blau.

Corball, raïm i llet de coco.

Segons a escollir entre:

Pollastre de pagès farcit.

Mitjana de vedella a la brasa amb guarnició del dia.

Orada al forn amb panadera.

Canalons d'espínacs amb panses i pinyons.

Canalons de magret i foie amb beixamel de ceps.

Tataki de porc duroc amb mostassa i soja amb puré moniato.

Cuixa d'ànec confitada amb brasejat de verdures prunes i orellanes.

Calamars a la planxa amb verdures i vinagreta de jerez i tinta de calamar.

Cassola d'arròs negre amb sèpia, salsitxes i pèsols. (mínim per dos persones)

Postres a escollir entre:

Brownie de xocolata negra, fruits secs i gelat de nata.

La pinya al moscatell amb crema cremada.

Taronja a la taronja amb pessic de farro i gelat de xocolata.

Flam de cafè amb cremós de baileys i gelat d'ovella.

I el carro: Carrot cake de la casa amb frozen de vainilla, Sacher de xocolata negra amb confitura de taronja, pastís de formatge, pastís d'ametlles.

Pa del forn de llenya dels Hostalets d'en Bas.

Aigües minerals.

Celler: blanc floral Fer Volar Coloms i negre DO Empordà Perdre el Nord Merlot.

PREU 39,70 €



