

LA QUINTA JUSTÀ

5 entrants per començar:

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

Tàrtar de pernil ibèric.

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

Tellerines ofegades en vi blanc.

Cruixent de cansalada del coll confitada amb anxoves i tàperes.

A escollir el segon:

Espatlla 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.

A escollir les postres:

Pastís de celebració (taula completa) suplement 1 € per persona.

* Consulta els nostres pastissos d'elaboració pròpia.

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

Textures de xocolata amb gelat de torró de Xixona. -o-

Pastís de ració del carro de postres.

Aigües Minerals

Pa del forn de llenya dels Hostalets d'en Bas

Selecció del nostre celler:

Blanc Fer Volar Coloms 2020 DO Catalunya, Criança Rigau Ros 2019 DO Empordà

MENÚ NADAL A

(superior 10 persones)

LA QUINTA JUSTÀ

2 entrants per començar:

Tàrtar d'ibèric amb cruixent de pa.
Cremós de formatge Mas Farró i bastonets de fajol i farro.

A escollir l'entrant:

Crema de llamàntol amb parmentier trufat i pinyons i bastonet de pa d'espècies. -o-
Arròs cremós de ceps amb formatge serrat d'ovella Mas Farró i carpaccio de gamba vermella. -o-
Amanida de brandada de bacallà amb formatge blau formatgeria Xauxa.

A escollir el segon:

Cuixa de cabrit amb llit d'espínacs, mel i llima. -o-
Cueta de rap amb trompetes de la mort. -o-
Melós de vedella amb puré de tubercles i salsa ratafia Russet.

A escollir les postres:

Pastís de celebració (taula completa) suplement 1 € per persona.
* Consulta els nostres pastissos d'elaboració pròpia.
Tatin de poma de Girona amb gelat de torró de Xixona. -o-
Volcanet de xocolata negra amb sorbet de mandarina (apte per a celíacs i vegà). -o-
Pastís de ració del carro de postres.

Aigües Minerals

Pa del forn de llenya dels Hostalets d'en Bas

Selecció del nostre celler:

Blanc Fer Volar Coloms 2020 DO Catalunya, Criança Rigau Ros 2019 DO Empordà

MENÚ NADAL B

(superior 10 persones)

LA QUINTA JUSTÀ

Snacks:

Bastonets de fajol i farro amb crema suau de formatge serrat d'ovella Mas Farró.
Ostra amb saltat de xiitake de "Fungi Girona".

Entrants:

Carbassa de "Verdures La Canya" en confit brasejada amb romaní i la seva flor farcida amb brandada de bacallà.

Crema de ceps amb ou cuit a baixa temperatura eco "Mas Castanyer".

Segons:

Suprema de turbot salvatge amb cremós de fesols de Santa Pau i salsa al safrà.
Tataki de vedella madura amb bolets de tardor i moniato.

Postres:

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

Petites bogeries volcàniques.

Aigües Minerals

Pa del forn de llenya dels Hostalets d'en Bas

Selecció del nostre celler:

Blanc Fer Volar Coloms 2020 DO Catalunya

Garoina Chardonnay 2021 DO Empordà

Criança Rigau Ros 2019 DO Empordà

MENÚ GASRONÒMIC GRUPS
(màxim 10 persones)