

If you have any allergies or intolerances let us know. However, for vegetarian and vegan dishes.
Si vous avez des allergies ou des intolérances, faites-le nous savoir. Cependant, pour les plats végétariens et végétaliens.

GASTRONOMIC MENU **32,10** -complete table-

Menu gastronomique -table complète-

Starters / Entrées:

Duck micuit with figs, farro bread and ratafia.

Micuit de canard aux figues, pain de farro et ratafia.

Red tuna tartare with smoked eggplant and candied vine peach.

Tartare de thon rouge aux aubergines fumées et pêche de vigne confite.

Zucchini flower (badoc) from “Canya” stuffed with “Mas Farró” cheese.

Fleur de courgette (badoc) de «Canya» farcie au fromage «Mas Farró».

We continue / Nous continuons:

Turbot supreme with Santa Pau beans.

Turbot suprême au suquet de haricots de Santa Pau.

Sea and mountain pork ribs, lobster and potato truffle parmentier with ratafia sauce.

Côtes de porc de mer et de montagne, parmentier de homard et truffe de pommes de terre à la sauce ratafia.

Desserts:

Glass of mint and rum, the mojito.

Verre de granité de menthe et rhum, le mojito.

“Torrija” of tortell d’Olot with creamy white chocolate and ratafia.

Torrija de tortell d’Olot au chocolat blanc crémeux et au ratafia.

The gastronomic menu consists of three starters, two main courses (meat and fish) and two desserts that include ½ a liter of mineral water and bread from the Hostalets d’en Bas wood-fired oven. Their offer may vary depending on the season or the chef’s recommendation, consult with our staff.

Le menu gastronomique se compose de trois entrées, deux plats principaux (viande et poisson) et deux desserts qui comprennent ½ litre d’eau minérale et du pain du four à bois Hostalets d’en Bas. Leur offre peut varier selon la saison ou la recommandation du chef, consultez notre personnel.

Menu with wine (**12,50** / bottle): Fer Volar Coloms (fruity white), Llavors white (white garnatxa) or Llavors red wine.