

MENÚ DE CAP DE SETMANA



ENTRANTS per escollir:

-  AMANIDA TEBIA DE FORMATGE DE CABRA, POMA CUITA AL MOSCATELL I FRUITS SECS
-  AMANIDA DE FRUITS DEL BOSC CONFITATS, PINYONS I ESPURNES DE FOIE (SUPL. 1,50 EUR)
-  EMBOTITS TÍPICS DE LA GARROTXA AMB PA AMB TOMÀQUET
-  PASTA DE FULL, ESCALIVADA AL CALIU D'ALZINA, ANXOVES I OLIVES NEGRES
-  PATATES DE LA GARROTXA D'ELEBORACIÓ PRÒPIA
-  CROQUETES CASOLANES DE ROSTIT DE FESTA MAJOR
-  ESPÀRRECS VERDS A LA PLANXA AMB ROMESCO SUAU
-  CANALONS DE CARN DE L'ÀVIA
-  MACARRONS A LA BOLONYESA
-  CALAMARS A LA ROMANA FETS A CASA (SUPL. 3€)

PLAT PRINCIPAL per escollir:

-  BROQUETA DE CARN VARIADA (VEDELLA, PORC, POLLASTRE) A LA BRASA AMB DOS SALSSES (CHIMICHURRI I ALL I OLI)
- XAI DE RAMAT A LA BRASA AMB GUARNICIÓ (SUPL. 2€)
- FILET DE PORC DUROC TRUFAT A LA BRASA
- ENTRECOT DE VEDELLA DE GIRONA (500 GR APROX) A LA BRASA (SUPL. 5,50€)
-  MAGRET D'ÀNEC AMB REDUCCIÓ DE VI DE BOTA I SOSTRE DE FOIE FRESC (SUPL. 5,50€)
-  MILFULLS DE CONFIT D'ÀNEC, TROMPETES DE LA MORT I SALSÀ DE FOIE
-  MELÓS DE VEDELLA CUIT A BAIXA TEMPERATURA AMB CREMÓS DE PATATA
-  SÍPIA A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT
-  BACALLÀ CONFITAT AMB OLI EXTRA VERGE D'ARBEQUINES, MERMELADA DE TOMÀQUET I OLIVADA

POSTRES per escollir:

-  CREMA CATALANA CREMADA
-  COULANT DE XOCOLATA NEGRA, CREMA ANGLESÀ I GELAT DE VAINILLA (SUPL. 1,50€)
-  BUNYOLS DE VENT AMB MOSCATELL SOPETA TROPICAL REFRESCANT AMB GELAT DE MASCARPONE
-  SOPETA TROPICAL REFRESCANT AMB GELAT DE MASCARPONE
-  FLAM DE CAFÉ
-  EL GARROTXÍ (GELAT DE TURRÓ AMB RATAFIA)
-  GELATS FETS PER NOSALTRES
-  PASTÍS DEL DIA

Pa, vi i aigua inclosos. No s'inclouen els refrescs, cerveses ni cafès

PREU: 22,50€/PERS. IVA INCLÒS

CELLER:

Negre: Clos Primat
Rosat: Verdera
Blanc: Clot d'Encís