

menú **el pa volador**

ELS TRES CROSTONS servit en format aperitiu a taula

Pop a la brasa amb argudell i sal gruixuda de pebre roig
Patates La Deu d'Olot, artesanes, farcides de carn (des de 1943)
Cremosos d'esqueixada: brandada i llentia caviar

LES ALES servit en format aperitiu a taula

Rocher de fetge gras crocant, amb maionesa de codonyat
Pernil ibèric amb pa de Coca del Mossèn torrat amb tomàquet
Fusta de formatges amb pans cruixents i melmelades

L'OU escollir una opció amb antelació

Espatlla de cabrit empordanès a baixa temperatura amb allada i daus de patata rostida amb romaní
Suquet de rap i gamba vermella de la costa
Filet de vedella Origen Girona amb parmentier de porro a la mostassa antiga (supl. 4e)

POSTRES

Tiramisú amb coulis d'amaretto

CELLER

Vi blanc i negre La Deu (do Catalunya, vi jove)
Aigües minerals
Copa de cava Anniversary – celler Pere Ventura
Cafè

50 € (*)

menú **festa major**

APERITIU servit en format aperitiu a taula

Patates La Deu d'Olot, artesanes, farcides de carn (des de 1943)
Ravioli de gamba vermella amb reducció de fumet
Pernil ibèric amb pa de Coca del Mossèn torrat amb tomàquet
Fusta de formatges kmZero
Paté de pastanaga i nous amb un toc de cúrcuma

PRINCIPAL escollir una opció amb antelació

Entrecot de vedella Origen Girona amb textures de patata i hortet de cirerols
Suprema de salmó a la planxa amb pesto d'espínacs

POSTRES

Lemon pie amb dolç de llet

CELLER

Vi blanc i negre La Deu (do Catalunya, vi jove)
Aigües minerals
Copa de cava Anniversary – celler Pere Ventura
Cafè

46 € (*)

menú **classic**

PER OBRIR LA GANA

Tast de croquetes casolanes

ENTRANT

Caneló XXL de bolets i formatge amb beixamel de foie i tòfona

PRINCIPAL *escollir una opció amb antelació*

Llaminera de porc ibèric amb salsa de cervesa i ceba ofegada i fons cremós de patata
Llobarro a la donostiarra

POSTRES

Pastís de formatge amb confitura de fruits vermells

CELLER

Vi blanc i negre La Deu (do Catalunya, vi jove)
Aigües minerals
Cafè

42 € (*)

menú **tramuntana**

APERITIU servit en format aperitiu a taula

Patates La Deu d'Olot, artesanes, farcides de carn (des de 1943)
Còctel de gambes amb oli de fruita seca
Pernil ibèric amb pa amb tomàquet

PRINCIPAL escollir una opció amb antelació

Costella de porc a la brasa amb oli de fines herbes i samfaina de fruites
Llenguado amb espàrrecs de marge i salsa d'alfàbrega

POSTRES

Mel i mató cremat amb nous

CELLER

Vi blanc i negre La Deu (do Catalunya, vi jove)
Aigües minerals

39 € (*)