

MENÚ DE TEMPORADA










** Per menjar a la Moixina **

**SOPARS. Cal fer reserva prèvia abans de les 17:00 h.*














La tapa del dia

.....



Primer plat a escollir


-   Crema de carbassa, vieira i oli de botifarra negra
 -  Amanida de fruits de tardor amb daus de mi cuit i vinagreta de mel
 -   Laminat de peu de porc amb duxelle de porro, crema d'anxoves i oli de fruits secs
 -  Coca de bolets confitats, melmelada de ceba i formatge Xiroi de la Xiquella
Ravioli de carn de rostit amb salsa de ceps
 -  Caneló cruixent de brandada de bacallà amb melmelada de tomàquet
 -  Patates d'Olot fetes per nosaltres (especialitat)
 -  Carxofa i botifarra vermella amb gamba i ou a baixa temperatura
-



Segon plat a escollir


-  Peix fresc del dia a la planxa amb el seu contorn
 -   Bacallà amb ceba dolça, mel i cremós de moniato
 -   Espatlles de conill en escabetx suau acabades a la brasa
 -  Paella d'arròs de Pals mixta a l'estil de la Moixina
 -   Espatlla de xai a baixa temperatura amb orellanes, prunes i panses
 -   Mitjana de vedella a la brasa de carbó amb guarnició
 -  Filet de porc a la brasa amb pera cuita i fons de romaní
 -   Llata de vedella amb cebetes i bolets sobre cremós
-


Postres a escollir

  Semifred de iogurt de la Fageda amb llimona, gingebre i gelat de caramel
Xocolata (cremós de xocolata blanca, pessic de xocolata, gelat i cruixent de xocolata
negra)


 Coca de poma de Girona, crema, gelat de vainilla i engrunes de galeta de canyella
Brownie de xocolata negra amb gelat de crema de whisky i toffee

  Pastís de formatge fresc amb mermelada de fruites vermelles i sorbet de
maduixa

 Cake de carbassa, cabell d'àngel, crumble d'espècies i gelat de llet d'ovella

 Gelat de ratafia Russet amb sopa de mascarpone, nous caramel·litzades i gel de
ratafia

Gelat de nata, figues, crema de xocolata negra amb brandi i bescuit de mantega

 **Els Clàssics:** Fruits secs amb moscatell o flam d'ou o crema catalana o recuit amb
mel

**El llaminer, les postres amb més xocolata de la Cuina Volcànica (amb motiu dels
20 anys) supl. de + 3 €**

.....

S'hi inclou

Pa (el pa sense gluten té un suplement d'1,50 €)

Aigua mineral Sant Aniol (1/2 litres per persona)

Vi negre Raimat Clamor D.O. Costers del Segre; o Vi blanc Bach sec D.O. Catalunya; o



Vi rosat Bach D.O. Catalunya (1/4 de litre per persona)

..... **Preu: 29,50 € IVA inclòs**

.....

*El nostre restaurant forma part del col·lectiu Cuina Volcànica i com a tal hem pres el
compromís de treballar per la promoció i difusió del nostre patrimoni gastronòmic, així
com dels seus productes i productors.*

.....

 Plats de Cuina Volcànica  Plats aptes per a celíacs elaborats sense gluten, però
no en podem garantir el 100 % d'absència.

Preguem comunicar al cambrer les seves al·lèrgies i intoleràncies

Menú disponible els migdies de dilluns a diumenge i les nits de dijous a dissabte.

Dimarts tancat per descans personal.