



































# MENÚ DIARI

-    Crema de carbassa amb brandada i oli verd
-   Amanida de formatge Mas Farró, caqui, codony, raïm i vinagreta de mel  
Mus de salmó fumat, crema d'anet i endívies
-    Trencadís de verdures al dente amb ou dur
-   Pastís de bolets crema d'anxoves, moniato i oli de fruits secs
-  Tartaleta de verdures de tardor, formatge de cabra, escarola i magrana
-   Trinxat de patata Mora i col de les Mulleras amb rosta de cansalada  
Tallarines a l'ou amb pesto, xampinyons i gambes
-  Cebes de Figueres farcida de carn de rostit amb salsa de ceps
-  Patates d'Olot fetes a casa


.....


-  Paella d'arròs de Pals a l'estil de la Moixina
-  Peix fresc del dia a la planxa i el seu contorn
-   Peix al forn amb la seva bresa del rostit  
Sèpia estofada a l'antiga amb pilotilles i xampinyons
-   Llata de vedella amb suc de rostit, cebetes i bolets
-   Cuixa d'ànec d'aglà amb codony de Maià i moniato  
Llonza de porc Duroc a la brasa amb oli d'herbes, patates i all tendre  
Picantó a la brasa amb allioli negat de cúrcuma i daus de patata
-   Hamburguesa del Mas la Carrera amb melmelada de ceba i Xiroi
-   Hamburguesa de lleties i bolets, amb verdura i patata palla
-   Bistec de mitjana de vedella a la brasa amb guarnició


.....




-   Semifred de iogurt de La Fageda amb llimona i caramel  
Xocolata (Pessic de xocolata, sopa de xocolata blanca i gelat de xocolata negra)
-  Pastís de poma de Girona i gelat de vainilla
-   Pastís de formatge fresc amb melmelada de fruita vermella



  Crema catalana cremada o flam d'ou o mató amb mel

 Pinya natural amb crema catalana  
Gelat de nata, figues i bescuit de mantega

 Gelat de menta, sopa de xocolata i nibs de cacau

 Iogurt natural de La Fageda

   Poma al forn amb el seu almívar

  Varietat de fruits secs o fruita del temps

.....  
Pa, aigua i copa de vi o refresc

..... **Preu: 16,00 € IVA inclòs** .....

.....  
 Plat apte per vegà  Plat de Cuina Volcànica  Plat apte per celíac

.....  
Pa sense gluten amb suplement d'1,50 €

Tenim a la seva disposició la informació dels al·lèrgens.

Preguem que informin el cambrer de les seves al·lèrgies, intoleràncies i preferències alimentàries

## SUPLEMENTS

Amanida de fruites vermelles, farcell de formatge de cabra i vinagreta de mel +5,40 €

Saltejat d'espàrrecs verds, rosinyols i gambes amb encenalls de pernil d'aglà +8 €

Pernil d'aglà i pa de crosta amb tomàquet +13 €

Micuit d'ànec amb melmelada de figues i torrades de pa de coca +11 €

Pop amb patates confitades i oli de pimentó +12 €

Cargols amb sal i pebre al forn amb dues salses +11 €

Coca de croissant, micuit, compota de poma, fruita i germinats +8 €

Els nostres calamars a la romana +8 €

Calamars a la planxa amb guarnició de verdures +7,10 €

Peix fresc de llotja *supl. segons mercat*

Costelles de xai de ramat a la brasa amb guarnició +10 €

Entrecot de vedella amb guarnició +12,50 €

Txuletón de vaca madurat fet a la bresa de carbó +31 €

Melós de vedella amb salsa de ratafia i cremós de tubercles +8,60 €

Volcanet de xocolata, crema d'atmella, crumble de cacao i sorbet de fruita de la passió +4 €

Tatin de pera, caramel i cafè amb gelat de Baileys + 4 €

Gelat de ratafia Russet amb sopa de mascarpone i crumble d'anous + 2,25 €

Menú disponible els migdies de dilluns a divendres.

Dimarts tancat per descans personal.