

RESTAURANTE FONTANÉ

ENTRANTES

Buñuelos de bacalao 3.5€ (unidad)

Ensalada de verduras de nuestra huerta de Mas Marroch y brotes tiernos de montaña, con crema de queso Ermesenda, frutos de montaña encurtidos, tomate confitado, flores y hierbas frescas. 18€

Paté de campaña de cerdo con foie gras, con ensalada de brotes tiernos y tostas de pan. 18€

Terrina de sardinas marinadas con pimiento escalivado, vinagreta de chalotas al chardonnay, jugo de olivas y ensalada de brotes tiernos con encurtidos. 22€

Carpacho de pie de cerdo con vinagreta de boletus edulis, alubia de Santa Pau, setas de temporada, piñones, patata y guiso de pie de cerdo. 17€

Codorniz en escabeche con alubias y verduras de nuestra huerta de Mas Marroch. 21€

Esqueixada de Bacalao, con olivada de aloreña, cornicabra, cordobesa, Kalamata, tomate y aceite de oliva virgen extra. 19€

SOPAS

Escudella de butifarra negra, pilota con perol y guisantes. 16€

PESCADOS

Suquet de Cabracho marinado y a la brasa, tomate semiseco con aceituna negra, naranja y piñones. 29€

Lomo de Bacalao confitado con sanfaina y muselina de ajos tiernos. 22€

ARROCES Y PASTA

Arroz a la cazuela con costillas de cerdo, salchicha, sepionetas y espárragos. 22€

Canelones de pularda con pechuga de pularda cocida a baja temperatura. 24€

Macarrones del Cardenal. Terrina de macarrones con salsa boloñesa y bechamel, gratinada. 19€

CARNES

Niu. Guiso de tripitas de bacalao, pichón, salchichas y butifarra negra. 30€

Filete de Ternera de Girona, con salsa de ternera, crema de múrgulas y verduras. 35€

Albóndigas con setas. Acompañado con puré de patatas. 19€
Terrina caliente de oca con salsa del hígado, peras y nueces. 20€

POSTRES

Comtessa de ratafia. Reducción de ratafia, nueces y chocolate. 12€
Postre de músico. Bizcocho y praliné de avellanas, cremoso y helado de almendra,
uvas pasas, ciruelas pasas, orejones. 12€
Crema catalana aromatizada con canela y limón. Puré, helado y espuma de manzana al
horno. 12€
Fresas con nata. Salsa de fresa, nata montada, sorbete de fresa, fresas, fresitas
del bosque y azúcar lustre. 12€
Mel i mató con nísperos. Mató de drap de Fonteta, miel, nísperos y crujiente de
miel. 12€
Chocolate, pan, aceite y sal. Brownie de chocolate con aceite de oliva, crujiente de
pan, helado de chocolate, aceite y sal. 12€

PAN

Pan de Pages
Pan de Cristal
Tomate de Colgar
Aceite de oliva virgen extra
3.5€