

RESTAURANT FONTANÉ

ENTRANTS

Bunyols de bacallà 3.5€ (unitat)

Amanida de verdures de la nostra horta del Mas Marroch i brots tendres de muntanya, amb crema de formatge Ermesenda, fruits de muntanya encurtits, tomàquet confitat, flors i herbes fresques. 18€

Paté de campanya de porc amb foie gras, amb amanida de brots tendres i torrades de pa. 18€

Terrina de sardines marinades amb pebrot escalivat, vinagreta d'escalunyes al chardonnay, suc d'olives i amanida de brots tendres amb encurtits. 22€

Carpaccio de peu de porc amb vinagreta de ceps edulis, mongeta de Santa Pau, bolets de temporada, pinyons, patata i guisat de peu de porc. 17€

Guatlla en escabetx amb mongetes i verdures de la nostra horta del Mas Marroch. 21€

Esqueixada de Bacallà, amb olivada d'Aloreña, Cornicabra, Cordobesa, Kalamata, tomàquet i oli d'oliva verge extra. 19€

SOPES

Escudella de botifarra negra, pilota amb (botifarra de) perol i favetes. 16€

PEIXOS

Suquet d'escórpora marinat i a la brasa, tomàquet semisec amb oliva negra, taronja i pinyons. 29€

Llom de Bacallà confitat amb samfaina i mussolina d'allis tendres. 22€

ARROSSOS I PASTA

Arròs a la cassola amb costelles de porc, salsitxa, sipionets i espàrrecs. 22€

Canelons de pularda amb pit de pularda cuita a baixa temperatura. 24€
Macarrons del Cardenal. Terrina de macarrons amb salsa bolonyesa i beixamel,
gratinada. 19€

CARNS

Niu. Guisat de tripetes de bacallà, colomí, salsitxes i botifarra negra. 30€
Filet de Vedella de Girona, amb salsa de vedella, crema de múrgoles i
verdures. 35€
Mandonguilles amb bolets. Acompanyat amb puré de patates. 19€
Terrina calenta d'oca amb salsa del fetge, peres i nous. 20€

POSTRES

Comtessa de ratafia. Reducció de ratafia, nous i xocolata. 12€
Postres de músic. Pa de pessic i praliné d'avellanes, cremós i gelat
d'ametlla, panses, prunes panses, orellanes. 12€
Crema catalana aromatitzada amb canyella i llimona. Puré, gelat i escuma de
poma al forn. 12€
Maduixes amb nata. Salsa de maduixa, nata muntada, sorbet de maduixa,
maduixes, maduixetes del bosc i sucre llustre. 12€
Mel i va mató amb nespres. Mató de drap de Fonteta, mel, nespres i cruixent
de mel. 12€
Xocolata, pa, oli i sal. Brownie de xocolata amb oli d'oliva, cruixent de pa,
gelat de xocolata, oli i sal. 12€

PA

Pa de pagès
Pa de vidre
Tomàquet de penjar
Oli d'oliva verge extra
3.5€