

RESTAURANT FONTANÉ

Aperitiu

Sopa de menta

Bunyol de bacallà

Menú

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 de muntanya.

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.

Llom de bacallà confitat amb samfaina i mussolina d'alls tendres.

Canelons de pularda amb pit de pularda cuïta a baixa temperatura.

Postres

Crema catalana aromatitzada amb canyella i llimona. Puré, gelat i escuma de poma al
forn.

70.00€

(Inclou aigua, pa de massa mare, pa amb tomàquet, cafè, te o infusió)

RESTAURANTE FONTANÉ

Aperitivo

Sopa de menta

Buñuelo de bacalao

Menú

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 de montaña.

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.

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

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

Postre

Crema catalana aromatizada con canela y limón. Puré, helado y espuma de manzana al horno.

70.00€

(Incluye agua, pan de masa madre, pan con tomate, café, té o infusión)

RESTAURANTE FONTANÉ

Appetizer

Mint Soup

Cod Fritter

Menu

Salad of vegetables from our Mas Marroch vegetable garden and tender mountain shoots, with Ermesenda cheese cream, pickled mountain fruits, confit tomato, flowers, and fresh mountain herbs.

Pig's trotter carpaccio with boletus edulis vinaigrette, Santa Pau beans, seasonal mushrooms, pine nuts, potatoes, and pig's trotter stew.

Cod loin confit with sanfaina and garlic shoots mousseline.

Poularde cannelloni with poularde breast cooked at low temperature.

Dessert

Catalan cream flavored with cinnamon and lemon. Purée, ice cream, and baked apple mousse.

€70.00

(Includes water, sourdough bread, bread with tomato, coffee, tea, or herbal tea)



RESTAURANT FONTANÉ

Amuse-bouche

Soupe à la menthe

Beignet de morue

Menu

Salade de légumes de notre potager du Mas Marroch et jeunes pousses de montagne, avec crème de fromage Ermesenda, fruits de montagne au vinaigre, tomate confite, fleurs et herbes fraîches de montagne.

Carpaccio de pied de porc avec vinaigrette aux cèpes, haricots blancs de Santa Pau, champignons de saison, pignons de pin, pommes de terre et ragoût de pied de porc.

Filet de morue confite avec samfaina et mousseline d'ail tendre.

Cannellonis de poularde avec poitrine de poularde cuite à basse température.

Dessert

Crème catalane parfumée à la cannelle et au citron. Purée, glace et mousse de pomme au four.

70,00 €

(Comprend eau, pain au levain, pain à la tomate, café, thé ou infusion)