

E.A.G.

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, fñbres 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 patatas panaderas, setas de temporada 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€

E.A.G.

SOPAS

Escudella de butifarra negra, *pilota* con perol y habitas. 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€

Canelón 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 setas de temporada y verduras. 35€

Albóndigas con setas. Acompañado con puré de patatas. 19€

Terrina caliente de oca con salsa del hígado, peras y nueces. 20€

HOTEL

CASTELL DE SANT JULIÀ DE RAMIS
GIRONA

**ESPERIT
ROCA**

E.A.G.

POSTRES

Postre Pijama, con sorbete de melocotón, piña, frambuesas y salsa de caramelo. 14€

Profiteroles con nata. Helado de chocolate, salsa de chocolate caliente y nibs de cacao. 14€

Postre de músico. Bizcocho y praliné de avellanas, cremoso y helado de almendra, uvas pasas, ciruelas pasas, orejones. 14€

Crema catalana aromatizada con canela y limón. Puré, helado y espuma de manzana al horno. 14€

Mel i mató con albaricoques. Mató de *drap* de Fonteta, miel, albaricoques y crujiente de miel. 14€

Chocolate, pan, aceite y sal. Brownie de chocolate con aceite de oliva, crujiente de pan, helado de chocolate, aceite y sal. 14€

PAN

Pan de Pages

Pan de Cristal

Tomate de colgar

Aceite de oliva virgen extra.

3.5€

HOTEL

CASTELL DE SANT JULIÀ DE RAMIS
GIRONA

**ESPERIT
ROCA**