

*E.P.R.*

MENÚ FONTANÉ

*\*Taula Completa*

**Aperitiu**

Sopa de menta  
Cruixent d'espina d'axova amb maionesa d'oliva negra  
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  
confiat, fbrs i herbes fresques de muntanya.

Sopa freda d'olives negres amb salaons.  
Anxoves, moixama de tonyina, tempura d'oliva negra,  
gelat d'oliva verda, infusió de sajolida, mousse  
d'oliva gordal, oliva gordal picant i cruixent de pa  
torrat

Llom de bacallà confiat amb samfaina i mussolina d'allis  
tendres.

Caneló de pularda amb pit de pularda cuita a baixa  
temperatura.

**Postres**

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

Petits fours

70.00€

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

Maridatge de vins selecció Josep Roca: 55.00€

**HOTEL**  
CASTELL DE SANT JULIÀ DE RAMIS  
GIRONA  
**ESPERIT  
ROCA**