

E.A.F.

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, mongeta de Santa Pau, bolets de temporada, pinyons, patata i guisat de peu de porc. 17€

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

SOPES

Escudella de botifarra negra amb pilota i verdures encurtides.
16€

E.P.F.

PEIXOS

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

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

ARROSSOS I PASTA

Arròs a la cassola amb costelles de porc, salsitxa, sepionets i espàrreccs. 22€

Caneló de pularda amb pit de pularda cuïta a baixa temperatura. 24€

Macarrons del Fontané. 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 bolets de temporada i verdures. 35€

Fricandó de llata de vedella, guisat de bolets amb moll de l'os i verdures encurtides. 21€

Capipota de vedella de Girona amb patates fregides i cigrons. 19€

Xai amb Coca d'escalivada. Guisat de coll de xai, pedrers de xai glacejats, costella de xai de llet a baixa temperatura, salsa de xai, oli de julivert con piparra sobre mil fulls amb escalivada. 22 €

Terrina calenta d'oca amb salsa del fetge, peres i nous. 20€

E.P.R.

POSTRES

Maduixes amb nata. Salsa de maduixa, nata muntada, sorbet de maduixa, maduixes, maduixes silvestres i sucre glaç. 14 €

Profiteroles amb nata. Gelat de xocolata, salsa de xocolata calenta i nibs de cacau. 14€

Postres de músic. Pa de pessic i praliné d'avellanes, cremós i gelat d'ametlla, panses, prunes panses, orellanes. 14€

Crema catalana aromatitzada amb canyella i llimona. Puré, gelat i escuma de poma al forn. 14€

Mel i mató amb albercocs. Mató de drap de Fonteta, nostra mel de Esperit Roca, albercocs en conserva i cruixent de mel. 14€

Xocolata, pa, oli i sal. Brownie de xocolata amb oli d'oliva, cruixent de pa, gelat de xocolata, oli i sal. 14€

PA

Pa de pagès

Pa de vidre

Tomàquet de penjar

Oli d'oliva verge extra

3.5€