

*E.A.F.*

## 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, flores 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€

Esqueixada de Bacalao, con olivada de aloreña, cornicabra, cordobesa, Kalamata, tomate y aceite de oliva virgen extra. 19€

## SOPAS

Escudella de butifarra negra, *pilota* y verduras encurtidas. 16€

*E.A.F.*

## 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 Fontané. 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€

Fricandó de ternera, guisado de setas con tuétano i verduras encurtidas. 21€

“Capipota” de ternera de Girona con patatas fritas y garbanzos. 19€

Cordero con Coca de escalivada. Guiso de cuello de cordero, mollejas de cordero glaseadas, costilla de cordero lechal a baja temperatura, salsa de cordero, aceite de perejil con piparra sobre mil hojas con escalivada. 22 €

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

*E.A.F.*

## POSTRES

Fresas con nata. Salsa de fresa, nata montada, sorbete de fresa, fresas, fresitas del bosque y azúcar lustre. 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€

Miel y requesón con albaricoques. Mató de "drap" de Fonteta, nuestra miel de Espíritu Roca, albaricoques en conserva 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**