

E.A.F.

ENTRÉES

Beignets de morue 3,5€ (unité)

Salade de légumes de notre jardin du Mas Marroch et jeunes pousses de montagne, crème de fromage Ermesenda, pickles de fruits de montagne, tomates confites, fleurs et herbes fraîches.
18€

Pâté de campagne au porc et au foie gras, accompagné d'une salade de jeunes pousses et de pain grillé. 18€

Terrine de sardines marinées aux poivrons rôtis, vinaigrette aux échalotes et au Chardonnay, jus d'olives et salade de jeunes pousses et pickles. 22€

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. 17€

Morue en escabèche avec huile d'olive élaborée à partir d'olives Aloreña, Cornicabra, Cordoba, Kalamata, tomates et d'huile d'olive extra vierge. 19€

SOUPES

Pot-au-feu de boudin noir avec "pilota" et légumes au vinaigre.
16 €

E.R.G.

POISSONS

« *Suquet* » de rascasse mariné et grillé, tomates semi-séchées, olives noires, orange et pignons de pin. 29€

Filet de morue confit à la « *sanfaina* » et mousseline d'ail nouveau. 22€

RIZ ET PÂTES

Riz à la « *cazuela* » avec travers de porc, saucisse, petites seiches et asperges. 22€

Cannellone de poularde avec poitrine de poularde cuite à basse température. 24€

Macaronis Fontané. Terrine de macaronis gratinés, sauce bolognaise et béchamel. 19 €

VIANDES

« *Niu* ». Ragoût de tripes de morue, pigeon, saucisses et boudin noir. 30€

Filet de veau de Gérone, sauce de veau, crème aux champignons de saison et légumes. 35€

“Capipota” de bœuf de Gérone avec frites et pois chiches. 19 €

Agneau et “Coca de escalivada”. Ragoût de collier d'agneau, ris d'agneau glacés, côte d'agneau confite, sauce à l'agneau, huile de persil et poivrons piparra sur un millefeuille à l'escalivada. 22 €

“Fricandó” de paleron de veau, ragoût de champignons de saison et de moelle et légumes au vinaigre. 21 €

Terrine chaude d'oie à la sauce au foie, poires et noix. 20€

E.A.F.

DESSERTS

Fraises à la crème. Sauce aux fraises, crème fouettée, sorbet à la fraise, fraises, fraises des bois et sucre glace. 14 €

Profiteroles à la crème. Glace au chocolat, sauce chocolat chaud et nibs de cacao. 14€

Dessert du musicien. Génoise et praliné à la noisette, crémeux et glace aux amandes, raisins secs, pruneaux, abricots secs. 14€

Crème catalane aromatisée à la cannelle et au citron. Purée, glace et écume de pomme au four. 14€

Mel et mató aux abricots. "Mató de drap" de Fonteta, notre miel Esperit Roca, abricots et croustillant au miel.
14 €

Chocolat, pain, huile et sel. Brownie au chocolat avec huile d'olive, pain croustillant, glace au chocolat, huile et sel. 14€

PAIN

Pain de campagne

Pain de cristal

Tomate suspendue

Huile d'olive vierge extra

3,5€

HOTEL

CASTELL DE SANT JULIÀ DE RAMIS
GIRONA

**ESPERIT
ROCA**