PESCADOS

Suquet de Cabracho marinado y a la brasa, tomate semiseco con aceituna negra, naranja y piñones. 32€

Lomo de Bacalao confitado con sanfaina y muselina de ajos tiernos. 26€

Calamar relleno a la brutesca, salsa de tinta y espinacas. 34€

ARROCES Y PASTA

Arroz a la cazuela con costillas de cerdo, salchicha, sepionetas y espárragos. 23€

Canelón de pularda con pechuga de pularda cocida a baja temperatura. 25€

Macarrones del Fontané. Terrina de macarrones con salsa boloñesa y bechamel, gratinada. 21€

CARNES

Niu. Guiso de tripitas de bacalao, pichón, salchichas y butifarra negra. 31€

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. 23€

“Capipota” de ternera de Girona con patatas fritas y garbanzos. 20€

Perdiz con col. Pechuga confitada, espuma de estragón, crujiente de kale, coles de Bruselas. 22 €

Terrina caliente de oca con salsa del hígado, peras y nueces. 25€

HOTEL
CASTELL DE SANT JULIÀ DE RAMIS
GIRONA
ESPERIT ROCA

POSTRES

Catalanet. Bizcocho con ratafía, polvo de galleta, almendras fritas, gelatina de romero, reducción de ratafía y helado de turrón. 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