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. 19€

Pâté de campagne au porc et au foie gras, accompagné d'une salade de jeunes pousses et de pain grillé. 19€

Purée de pommes de terre à la truffe, champignons et bajoue rôtie. 24€

Carpaccio de pied de porc avec vinaigrette aux cèpes, haricots blancs de Santa Pau, champignons de saison, pignons de pin, pommes de terre et salade de jeunes pousses. 18€

Morue en escabèche avec huile d'olive élaborée à partir d'olives Aloreña, Cornicabra, Cordoba, Kalamata, tomates et d'huile d'olive extra vierge. 21€

SOUPES

Pot-au-feu de boudin noir avec “pilota” et légumes au vinaigre. 18 €

HOTEL
CASTELL DE SANT JULIÀ DE RAMIS
GIRONA
ESPERIT ROCA

POISSONS

« *Suquet* » de rascasse mariné et grillé, tomates semi-séchées, olives noires, orange et pignons de pin. 32€

Filet de morue confit à la « sanfaina » et mousseline d'ail nouveau. 26€

Calmars farcis « à la brutesca », sauce à l'encre et épinards. 34€

RIZ ET PÂTES

Riz à la « *cazuela* » avec travers de porc, saucisse, petites seiches et asperges. 23€

Cannellone de poularde avec poitrine de poularde cuite à basse température. 25€

Macaronis Fontané.
Terrine de macaronis gratinés, sauce bolognaise et béchamel. 21 €

VIANDES

« Niu ». Ragoût de tripes de morue, pigeon, saucisses et boudin noir. 31€

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

"Fricandó" de paleron de veau, ragoût de champignons de saison et de moelle et légumes au vinaigre. 23 €

"Capipota" de bœuf de Gérone avec frites et pois chiches. 20 €

Perdrix au chou. Suprême confit, espuma à l'estragon, croustillant de chou kale, choux de Bruxelles. 22€

Terrine chaude d'oie à la sauce au foie, poires et noix. 25€

HOTEL
CASTELL DE SANT JULIÀ DE RAMIS
GIRONA
ESPERIT ROCA

DESSERTS

Génoise à la ratafia, poudre de biscuit, amande frite, gelée de romarin, réduction de ratafia et glace au nougat. 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 figues confites. "Mató de drap" de Fonteta, miel, figues confites 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