





















Menú Temporada

La tapa del dia










Primer plat a escollir:

-   Crema de carbassa amb brandada de bacallà i culis de pebrots rostits
-   Amanida d'escarola i enciam, moniato rostit, castanyes, magrana, formatge blau i crema d'anxoves
-   Carpaccio de peus de porc amb praliné d'avellana i ametlla, encenalls de micuit i reducció de vi dolç
- 
 - Coca de full amb melmelada de ceba, carbassa rostida, bolets i mel de mil flors
 - *Panciotti farcit de gamba i vieira amb crema de porro i formatge de cabra*
- 
 - Caneló cruixent de brandada de bacallà amb crema d'escalivada
- 
 - Patates d'Olot fetes per nosaltres (especialitat)

Segon plat a escollir:

-  Peix fresc del dia a la planxa amb trencadís de patata i verdures
-   Bacallà amb mel, castanyes i cremós de moniato
-   Ragut de vedella amb ceps pastanaga i cebetes
-  Paella d'arròs de Pals mixta a l'estil de La Moixina
-   Espatlla de xai a baixa temperatura amb orellanes, panses i prunes
-  Mitjana de vedella a la brasa de carbó amb guarnició
-   Secret de porc a la brasa, ratllat de patata i salsa de taronja

Postre a escollir:


-   Mus de iogurt de la Fageda amb melmelada de taronja i crocant
 - Sacher amb melmelada d'albercocs i sorbet de gerds
 - *Brownie* de xocolata negra i nous amb gelat de ratafia i toffee
-   Pastís de formatge fresc amb confitat de fruites vermelles, nata i sorbet de maduixes
 - Cake de poma de Girona amb crema i gelat de vainilla
-  Crema de llimona amb escuma de menta i mascarpone
- 
 - Sopa de castanyes amb gelat d'espècies i tortell d'Olot
-   **Els Clàssics:** Fruits secs amb moscatell; o flam d'ou; o crema catalana; o recuit d'ovella amb mel
- 
 - **El postre més llaminer de Cuina Volcànica (25 anys del col·lectiu) suplement de + 4 €**

S'hi inclou:

- Pa (el pa sense gluten té un suplement d'1,60 €)
- Aigua mineral Sant Aniol, 1/2 litres
- Copa de vi negre Raimat Clamor D.O. Costers del Segre; o Vi blanc Bach sec D.O. Catalunya; o Vi rosat Bach D.O. Catalunya

El nostre restaurant forma part del col·lectiu Cuina Volcànica i com a tal hem pres el compromís de treballar per la promoció i difusió del nostre patrimoni gastronòmic, així com dels seus productes i productors.

Plats de Cuina Volcànica

-  Plats aptes per a celíacs elaborats sense gluten, però no en podem garantir el 100 % d'absència. Comunicar al cambrer.