

menús de grup

GROUP MENUS

informació i reserves:
de dilluns a divendres de 10.00 a 13.30 i de 17.00 a 21.00

grups, a partir de 9 persones
reserves amb 24 hores d'antel·lació

menú A

entrants . primeros . starters . entrées pica pica

Amanida bio de quinoa amb verdures i cítrics

Ensalada bio de quinoa con verduras y cítricos

Organic quinoa salad with vegetables and citrus fruits

Salade bio au quinoa avec legumes et agrumes

Patates La Deu d'Olot (artesanes, farcides de carn)

Patatas La Deu de Olot (artesanas, rellenas de carne)

Potatoes La Deu, from Olot (handmade, stuffed with meat)

Pommes de terres artesanes farcies à la viande

Crema freda de cigrons amb menta

Crema fría de garbanzos con menta

Cold cream of chickpeas soup

Crème froide aux pois chiches

segons . segundos . main courses per triar . a escoger . to choose . choisir

Pollastre amb cava a la catalana, amb ceba perla caramel·litzada

Pollo al cava, a la catalana, con cebolla perla caramelizada

Catalan-style chicken with cava and caramelized pearl onion

Poulet a la catalane avec du cava et des oignons perles caramélises

Tataki de tonyina macerat amb soia i guacamole de pèsols

Tataki de atún macerado con soja y guacamole de guisantes

Tuna tataki macerated with soy sauce and guacamole with peas

Tataki au thon marine avec soja et guacamole de petits pois

postres . desserts per triar . a escoger . to choose . choisir

Sopeta de figa de coll de dama amb gelat de llet d'ovella

Sopa de higo cuello de dama con helado de leche de oveja

Col de dame fig soup with a sheep's milk ice cream quenelle

Petite soupe de figues col de dame avec quenelle de galce au lait de brebis

Mousse de crema catalana amb carquinyolis i caramel de sucre de canya

Mousse de crema catalana con carquiños y caramelo de azúcar de caña

Catalan cream mousse with "carquiños" (toasted almond biscuits) and cane sugar caramel

Mousse de creme catalane avec croquignoles et du caramel de sucre de canne

celler . bodega . beverage . boisson

Vi negre / blanc Marquès de Sarnella ATN (do Catalunya). Aigües minerals

Vino negro/ blanco Marquès de Sarnella ATN (do Catalunya). Aguas minerales

Red / white wine Marquès de Sarnella ATN (do Catalunya). Mineral water

Vin rouge / blanc Marquès de Sarnells ATN (do Catalunya). Eau minérale

MENÚ B

entrants . primeros . starters . entrées pica pica

Amanida d'espàrrecs i ventresca de tonyina amb vinagreta d'all tendres

Ensalada de espárragos y ventresca de atún con vinagreta de ajos tiernos

Choice tuna belly and asparagus salad with tender garlic shoots vinaigrette

Salade d'asperges et de ventreche de thon avec une vinaigrette a l'ail frais

Carpaccio de vedella amb emulsió de parmesà i un toc de mostassa

Carpaccio de ternera con emulsión de parmesano y un toque de mostaza

Beef carpaccio with parmesan emulsion and a touch of mustard

Carpaccio de veau avec une emulsion de parmesan et un soupçon de moutarde

segons . segundos . main courses per triar . a escoger . to choose . choisir

Hamburguesa premium de vedella de Girona, ceba mostassa, tomàquet i parmesà

Hamburguesa premium de ternera de Girona, cebolla, mostaza, tomate y parmesano

Premium hamburger with beef from Girona with onion, mustard, tomato and parmesan

Hamburger premium de veau de Gerone avec oignons, moutarde, tomate et parmesan

Cua de rap a la llauna, fesols de La Vall, pols de bull negre i marduix

Cola de rape a la llauna (frito y horneado), habitas, polvo de butifarra negra y majorana

Fried and oven-baked grouper tail, baby broad beans, black butifarra sausage and marjoram

Queue de lotte frite puis passee au four, haricots secs, boudin noir et origan

postres . desserts per triar . a escoger . to choose . choisir

Cremós de mató de Montserrat amb nous caramelitzades i mel de milflors

Cremoso de requesón de Montserrat con nueces caramelizadas y miel de milflores

Creamy cottage cheese from Montserrat with caramelized nuts and wild flower honey

Crèmeux au fromage blanc de Montserrat avec noix caramélisées et miel de plantes aromatiques

Tatin de poma amb cremós de vainilla

Tatin de manzana con cremoso de vainilla

Apple tarte tatin with vanilla custard

Tarte tatin aux pomes et crème de vanille

celler . bodega . beverage . boisson

Vi negre / blanc Marquès de Sarnella ATN (do Catalunya). Aigües minerals

Vino negro/ blanco Marquès de Sarnella ATN (do Catalunya). Aguas minerales

Red / white wine Marquès de Sarnella ATN (do Catalunya). Mineral water

Vin rouge / blanc Marquès de Sarnells ATN (do Catalunya). Eau minérale

27 €

menú c

entrants . primeros . starters . entrées pica pica

Amanida de perles de mozzarella amb pernil ibèric, pinyons i vinagreta de tomàquet sec

Ensalada de perlas de mozzarella con jamón ibérico, piñones y vinagreta de tomate seco

Mozzarella pearl salad with iberian cured ham, pine kernels and dried tomato vinaigrette

Salade de perles de mozzarella au jambon ibérique, pigons et vinaigrette de tomate séchée

Risotto de bacallà, pebrots i espinacs frescos

Risotto de bacalao, pimientos y espinacas frescas

Cod risotto with fresh peppers and spinach

Risotto de morue, avec poivrons et epinards frais

segons . segundos . main courses per triar . a escoger . to choose . choisir

Presa de porc ibèric amb salsa de mostassa antiga i arròs vermell

Presa de cerdo ibérico con salsa de mostaza antigua y arroz rojo

Special iberian pork with aged mustard sauce and red rice

Epaule de porc iberique avec une sauce a la moutarde ancienne et du riz rouge

Turbot amb mantega noisete de tàpares i pinyons

Turbot con mantequilla noisete de alcaparras y piñones

Turbot with noisete butter with capers and pine nuts

Turbot, noisette de beurre avec capres et pignons

postres . desserts per triar . a escoger . to choose . choisir

Pinya colada (gelatina de rom, escuma de coco i pinya seca)

Piña colada (gelatina de ron, espuma de coco y piña seca)

Piña colada (rum gelatine, coconut foam and dried pineapple)

Piña colada (gelée de rhum, crème de coco et ananas sec)

Coulant de xocolata amb sorbet de gerds (18 min.)

Coulant de chocolate con sorbete de frambuesa (18 min.)

Chocolate coulant with raspberry sorbet (18 min.)

Coulant de chocolat au sorbet aux framboises (18 min.)

celler . bodega . beverage . boisson

Vi negre / blanc Marquès de Sarnella ATN (do Catalunya). Aigües minerals

Vino negro/ blanco Marquès de Sarnella ATN (do Catalunya). Aguas minerales

Red / white wine Marquès de Sarnella ATN (do Catalunya). Mineral water

Vin rouge / blanc Marquès de Sarnells ATN (do Catalunya). Eau minérale

33 €