

MENÚ DE FIRES

Amanida de tardor amb formatge Garrotxa, pera Conference, nous, tomàquet cirera i vinagreta de mostassa i mel

Ensalada de otoño con queso Garrotxa, pera Conference, nueces, tomate cherry y vinagreta de mostaza y miel

Sopa de ceba amb ou escaldat, crostons de pa i pols de formatge Mas Farró

Sopa de cebolla con huevo escalfado, picatostes y polvo de queso Mas Farró

Caneló de bolets amb beixamel suau de parmesà i reducció de salsa de carn

Canelón de setas con bechamel suave de parmesano y reducción de salsa de carne



Lluç al forn amb crema suau de porros, avellanes i oli de cibulet

Merluza al horno con crema suave de puerros, avellanas y aceite de cebollino

Tall rodó de vedella confitada amb glacejat de Pedro Ximénez i puré de carbassa rostida

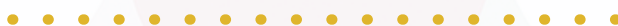
Redondo de ternera confitada con glaseado de Pedro Ximénez y puré de calabaza asada

Cuixa de pollastre de pagès a la brasa amb verdures escalivades

Muslo de pollo de corral a la brasa con verduras escalivadas

Entrecot de vaca rossa a la brasa amb graten de patata

Entrecot de vaca rubia a la brasa con gratén de patata



Recuit de drap de Fonteta amb nous garapinyades

Requesón de "drap" de Fonteta con nueces garrapiñadas

Mousse de mascarpone amb poma de Girona rostida i crumble

Mousse de mascarpone con manzana de Girona asada y crumble

Pastís Sacher

Tarta Sacher



2 plats, postres, 1 beguda (vi, refresc o aigua) i pa

2 platos, postre, 1 bebida (vino, refresco o agua) y pan

MENÚ DE FIRES

Autumn salad with Garrotxa cheese, pear, walnuts, cherry tomatoes and honey-mustard vinaigrette

Salade d'automne au fromage Garrotxa, poire, noix, tomates cerises et vinaigrette à la moutarde et au miel

Onion soup with poached egg, croutons and Mas Farró cheese powder

Soupe à l'oignon avec œuf poché, croûtons et poudre de fromage Mas Farró

Mushroom cannelloni with a light Parmesan béchamel and reduced meat jus

Cannelloni aux champignons avec une béchamel légère au parmesan et réduction de jus de viande



Baked hake with a light leek cream, hazelnuts and chive oil

Merlu au four avec crème légère de poireaux, noisettes et huile de ciboulette

Slow-cooked veal with Pedro Ximénez glaze and roasted pumpkin purée

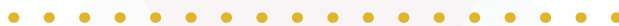
Rôti de veau confit avec glaçage au Pedro Ximénez et purée de courge rôtie

Grilled free-range chicken thigh with "escalivada" (roasted vegetables)

Cuisse de poulet fermier grillée avec "escalivada" (légumes rôtis)

Grilled blonde beef entrecôte with potato gratin

Entrecôte de bœuf blond grillée avec gratin de pommes de terre



Catalan cottage cheese with caramelised walnuts

Fromage blanc de Fonteta avec noix caramélisées

Mascarpone mousse with roasted Girona apple and crumble

Mousse au mascarpone avec pomme de Gérone rôtie et crumble

Sacher cake

Gâteau Sacher



2 courses, dessert, 1 drink (wine, soft drink or water) and bread

2 plats, dessert, 1 boisson (vin, soft ou eau) et pain

Favoy

RESTAURANT-CAFÉ

28€