

# CARTA DE PRIMAVERA

## PER COMENÇAR

|                                                                                                                   |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Cargols fets amb la recepta secreta del Calitxó servits amb tres salses al costat (alloli, romesco i salsa verda) | 13,80 € |
| El pa de coca                                                                                                     |         |
| Amb espatlla de gla D.O. Salamanca                                                                                | 15,50 € |
| Amb anxoves de l'Escala                                                                                           | 13,60 € |
| Les nostres croquetes                                                                                             |         |
| Croqueta de pernil (unitat)                                                                                       | 2,00 €  |
| Croqueta de pollastre (unitat)                                                                                    | 1,50 €  |
| Terrina de foie amb poma de Girona caramel·litzada i oli de vainilla                                              | 16,50 € |
| Els calamars a l'andalusa                                                                                         | 17,50 € |

## ENTRANTS

|                                                                                                        |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Carxofes cuites a baixa temperatura amb ou de guatlla i virutes de pernil                              | 12,90 € |
| Milfulls de brandada de bacallà amb dues melmelades                                                    | 12,80 € |
| Xató de Vilanova amb bacallà esqueixat, anxoves i xips de carxofa                                      | 12,50 € |
| Crema de patates de Molló amb ceps de Molló                                                            | 11,50 € |
| Canelons casolans de rostit                                                                            | 10,80 € |
| Carpaccio de peus de porc amb brots verds, tomàquets cherry i ous de guatlla amb vinagreta de mostassa | 11,50 € |
| Coca de calçots amb formatge tendre “Muuube”                                                           | 12,90 € |
| Raviolis de ceps amb la seva salsa i parmesà                                                           | 12,70 € |

## CARNS

|                                                                                                    |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Magret d'ànec a la brasa amb pomes al forn i reducció de ratafia                                   | 18,50 € |
| Filet de vedella de Girona a la crema de ceps amb pastís de patata                                 | 26,50 € |
| Filet de vedella de Girona a la brasa amb verdures escalivades i patates fregides                  | 25,00 € |
| Costella de vedella cuita a baixa temperatura amb reducció de la seva salsa i parmentier de patata | 23,00 € |
| Cua de bou sense feina amb cremós de trumfes                                                       | 19,00 € |
| Fricandó de galta de poltre amb bolets                                                             | 17,50 € |
| Entrecot de poltre ecològic a la brasa                                                             | 22,00 € |
| Entrecot de poltre ecològic amb crema de ceps                                                      | 23,50 € |
| Xai a la brasa (baranilla, mitjanes i cuixa) amb patates rosses                                    | 25,50 € |

## PEIXOS

|                                                                     |         |
|---------------------------------------------------------------------|---------|
| Morro de bacallà confitat a l'all cremat i tomàquet branca confitat | 22,50 € |
| Salmó papillote amb verduretes i parmentier de patata               | 16,90 € |
| Peix de llotja al forn amb patates                                  | S/M     |

Prioritzem la compra de productes del Ripollès, amb un compromís ferm amb la pagesia i els ramaders de la nostra vall. Demani'ns un envàs per endur-se el menjar sobrant. En cas de qualsevol mena d'al·lèrgia o intolerància, consulti el personal. Les taules servides a la terrassa veuran incrementats aquests preus en un 10 %.

## POSTRES fetes a casa

|                                                                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Tatin de poma amb crema de llet                                                                                                              | 7,50 € |
| Coulant de xocolata negra amb gelat de torró (opció per a celíacs)                                                                           | 8,50 € |
| Pastís de formatge de la casa amb fruits vermells                                                                                            | 7,00 € |
| Pastís de pomes de Girona amb crema catalana i gelat de canyella                                                                             | 7,50 € |
| Flam d'ou de la casa amb nata i galetes de Camprodon                                                                                         | 5,80 € |
| Tiramisú de la casa amb gelat de xocolata                                                                                                    | 8,50 € |
| Tres boles dels nostres gelats artesans i sorbets (canyella, torró, cacau, vainilla, auró, maduixa, cafè, mandarina, llimona, coco, nata...) | 6,00 € |
| Xuixo de Girona amb crema i gelat de vainilla                                                                                                | 7,00 € |