

MENÚ PER SOPAR

Els Entrants

- Brou amb galets
- Sopa freda de tomàquet amb mascarpone i oli d'alfàbrega
- Amanida de formatge de cabra, fruita seca i codonyat
- Amanida de l'hort
- Amanida de tomàquet amb burrata i olives de Kalamata
- Amanida de canonges amb alvocat, maduixes, formatge fresc, pipes caramel·litzades i ceba torrada
- Pasta fresca de pera i gorgonzola amb salsa de formatges o al pesto
- Remenat d'ous amb alls tendres i espàrrecs verds confitats
- Torrada d'escalivada amb anxoves i formatge de cabra cremós
- Timbal de mongetes blanques i hortalisses amb vinagreta de mostassa
- Parmentier de patata amb ou ferrat i encenalls de pernil

El Segon Plat

- Bacallà confitat amb compota de pera i "allioli" de codony
- Caneló de rap i gambes gratinats amb beixamel
- Xai del Ripollès a la brasa
- Suprema de salmó a la planxa amb guarnició de verduretes
- Broqueta de vedella ecològica de "Mas Ventaiola" a la brasa
- Sípia a la planxa amb oli suau d'all i julivert
- Pollastre de pagès rostit amb samfaina
- Carpaccio de bou amb oli de poma, fruita seca i parmesà
- Carpaccio de tonyina amb fons de tomàquet i alvocat amb vinagreta de llimona

Les postres

- Fruita del temps
- Sopa freda de meló a la menta amb sorbet de mojito
- Gelat de vainilla amb xocolata calenta
- Gelats variats:
 - Cafè
 - Xocolata
 - Maduixa amb trossets
 - Selecció gelats
- Sorbet de llimona, fruita de la passió o mojito
- Flam de formatge amb coulis de maduixa
- Tiramisú casolà amb gelat de cafè
- Coulant de xocolata amb crema anglesa i nata
- Iogurt de la Vall de Ribes (natural, maduixa o llimona)
- Mel i mató de la Vall
- Pastís de formatge "Cheesecake tradicional" amb coulis de maduixa

Altres suggeriments (plats no inclosos en el menú)

| | <u>PVP</u> |
|---|------------|
| ▪ Assortiment de formatges | 14,70€ |
| ▪ Plat d'embotits ibèrics amb pa de coca | 15,00€ |
| ▪ Ració de pa de coca amb tomàquet | 3,50€ |
| ▪ Hamburguesa de carn de vedella ecològica i porc, bacó fumat, formatge i ceba caramel·litzada | 12,50€ |
| ▪ Hamburguesa vegana | 10,50€ |

28 € IVA inclòs (begudes a part)

Opció de fer un sol plat



* La majoria de plats poden ser aptes per celíacs.

MENÚ PARA CENAR

Los entrantes

- *Sopa de "galets" (pasta)*
- *Sopa fría de tomate con mascarpone y aceite de albahaca*
- *Ensalada de queso de cabra, frutos secos y membrillo*
- *Ensalada de la huerta*
- *Ensalada de tomates con burrata y aceitunas de Kalamata*
- *Ensalada de canónigos con aguacate, fresas, queso fresco, pipas caramelizadas y cebolla tostada*
- *Pasta fresca rellena de pera y gorgonzola con salsa de queso o pesto*
- *Revuelto de huevos con ajos tiernos y espárragos verdes confitados*
- *Tostada de escalivada con anchoas y queso de cabra cremoso*
- *Timbal de judías blancas y hortalizas con vinagreta de mostaza*
- *Parmentier de patata con huevo frito y virutas de jamón*

El segundo plato

- *Bacalao confitado con compota de pera y "alioli" de membrillo*
- *Canelón de rape y gambas gratinados con salsa bechamel*
- *Cordero del Ripollès a la brasa*
- *Suprema de salmón a la plancha con guarnición de verduritas*
- *Brocheta de ternera ecológica de "Mas Ventaiola" a la brasa*
- *Sepia a la plancha con aceite suave de ajo y perejil*
- *Pollo campero asado al horno*
- *Carpaccio de buey con aceite de manzana, frutos secos y parmesano*
- *Carpaccio de atún con fondo de tomate y aguacate con vinagreta de limón*

Los postres



- *Fruta del tiempo*
- *Sopa fría de melón a la menta con sorbete de mojito*
- *Helado de vainilla con chocolate caliente*
- *Helados variados:*
 - *Café*
 - *Chocolate*
 - *Fresa con trocitos*
 - *Selección de helado*
- *Sorbete de limón, fruta de la pasión y mojito*
- *Flan de queso con coulis de fresa*
- *Tiramisú casero con helado de moka*
- *Coulant de chocolate con salsa inglesa y nata*
- *Yogur de la Vall de Ribes (natural, fresa o limón)*
- *Requesón y miel de la Vall de Ribes*
- *Tarta de queso "Cheesecake tradicional" con coulis de fresa*

Otras sugerencias (platos no incluidos en el menú)

- *Surtido de quesos 14,70€*
- *Plato de embutidos ibéricos con "pan de coca" 15,00€*
- *Ración de "pan de coca" con tomate 3,50€*
- *Hamburguesa de carne de ternera ecológica y cerdo,
beicon ahumado, queso y cebolla caramelizada 12,50€*
- *Hamburguesa vegana 10,50€*

28 € IVA incluido (Bebidas aparte)

Opción de hacer un solo plato



* La mayoría de platos pueden ser aptos para celíacos.

MENU



Starters

- *Meat and vegetable broth with pasta shells*
- *Cold tomato soup with mascarpone and basil oil*
- *Salad with goat cheese roll, nuts, and quince*
- *Green salad*
- *Tomato salad with burrata and Kalamata olives*
- *Lamb's lettuce salad with avocado, strawberries, caramelized sunflower seeds, fresh cheese and toasted onion*
- *Pear fresh pasta with cheese sauce or pesto sauce*
- *Scrambled eggs with pickled garlic shoots and green asparagus*
- *Escalivada on toast (roasted vegetables) with anchovies and cream cheese*
- *White beans and vegetable timbale with mustard vinaigrette*
- *Potato parmentier, fried egg and ham swirls*

Main course

- *Cod confit with pear compote and quince "allioli" (garlic mayonnaise)*
- *Monkfish and prawn cannelloni au gratin with cream*
- *Grilled Lamb (from Ripollès, local area)*
- *Grilled salmon suprême with garnish*
- *Grilled ecological beef brochette (from "Mas Ventaiola" farmhouse)*
- *Grilled cuttlefish with garlic, oil and parsley*
- *Rosted free-range chicken with samfaina (vegetables catalan style)*
- *Beef carpaccio with apple oil, nuts and Parmesan*
- *Tuna carpaccio with grated tomato, avocado and seasoned with lemon vinaigrette*

Desserts

- Fruit of the season
- Melon cold soup with mint and mojito sorbet
- Vanilla ice-cream with melted hot chocolate
- Ice-cream assortment:
 - Dark chocolate
 - Coffee
 - Strawberry
 - Selection of ice cream
- Lemon, passion fruit or mojito sorbets
- Cheese flan (creme caramel) with strawberry coulis
- Home-made tiramisu with coffee ice-cream
- Chocolate coulant with cream and whipped cream
- Locally produced yoghurt (natural, lemon or strawberry)
- "Mató" (curd cheese) with honey
- Cheesecake with strawberry coulis

Other suggestions (Dishes not included in the menu)

| | <u>PVP</u> |
|--|------------|
| ▪ Assorted cheeses platter with toasted Catalan bread | 14,70€ |
| ▪ A platter of specially selected Iberian cured meats served with "pa de coca" (coca bread) | 15,00€ |
| ▪ Portion of "pa de coca" lightly rubbed with fresh tomato | 3,50€ |
| ▪ Hamburger (organic beef and pork, smoked bacon, cheese and caramelized onions) | 12,50€ |
| ▪ Vegan hamburger | 10,50€ |

28 € VAT included (Drinks not included)



* Most dishes can be suitable for celiacs

MENÚ

Entrées

- Soupe aux galets (grosses coquillettes)
- Soupe froide de tomate avec du mascarpone et de l'huile de basilic
- Salade avec aumônière de fromage de chèvre et pâte de coing
- Salade du verger
- Salade de tomate avec du burrata et des olives de Kalamata
- Salade de mâche avec de l'avocat, des fraises, du fromage frais, des pipes caramélisées et d'onion grillé
- Pâtes fraîches à la poire avec de la sauce au fromage ou au pesto
- Oeufs brouillés aux ails tendres et des asperges confités
- Tartine "d'escalivada" (poivron, aubergine, oignon grillé en salade) avec du fromage crémeux
- Timbale d'haricots blancs et des légumes avec de la vinaigrette à la moutarde
- Parmentier de pomme de terre, avec l'œuf au plat et du jambon

Les Plats Principaux

- Confite de morue avec de la compote de poires et du (allioli) de coing
- Gratin de cannelloni de lotte de mer et de crevettes roses
- Agneau "del Ripollès" grillé
- Suprême de saumon grillé avec garniture
- Brochette de bœuf écologique de "Mas Ventaiola" grillée
- Seiches grillées avec huile à la persillade
- Poulet fermier rôti au four avec du samfaina (à la catalane)
- Carpaccio de bœuf avec de l'huile de pommes, de fruits secs et parmesan
- Carpaccio de thon à la tomate râpée, et d'avocat, assaisonné avec de la vinaigrette au citron

Les desserts



- Fruits de saison
- Soupe de melon froid à la menthe avec du sorbet au mojito
- Glace à la noisette avec du chocolat chaud
- Glaces variées:
 - Café,
 - Chocolat noir
 - Fraise
 - Sélection de glaces
- Sorbet au citron, fruit de la passion ou mojito
- Flan au fromage avec un coulis de fraises
- Tiramisu de la maison avec de la glace au café
- Coulant de chocolat avec de la crème anglaise et de la chantilly
- Yaourt Vall de Ribes (nature, fraise ou citron)
- Miel et "mató" (fromage blanc) du Vall de Ribes
- Cheseecake avec coulis de fraises

Suggestions (avec supplément)

| | <u>PVP</u> |
|--|------------|
| ▪ Assortiment de fromages | 14,70€ |
| ▪ Assortiment de charcuterie ibérique avec "pa de coca" | 15,00€ |
| ▪ Ration de "pa de coca" à la tomate | 3,50€ |
| ▪ Hamburger (viande de veau et porc, bacon fumé fumé, fromage et à l'oignon caramélisé) | 12,50€ |
| ▪ Hamburger végétalien | 10,50€ |

28 € TTC. Boissons non comprises.



* La plupart des plats peuvent être adaptés pour les cœliaques.