

MENÚ PER SOPAR

Els Entrants

- *Sopa de ceba gratinada amb formatge emmental*
- *Brou amb galets i mandonguilles*
- *Amanida de formatge de cabra, fruita seca i codonyat*
- *Amanida de l'hort*
- *Pasta fresca de pera i gorgonzola:*
 - *Salsa de formatges o salsa al pesto*
- *Remenat d'ous amb alls tendres i espàrrecs verds*
- *Torrada d'escalivada amb anxoves i formatge de cabra cremós*
- *Amanida de canonges amb alvocat, maduixes, formatge fresc, pipes caramel·litzades i ceba deshidratada*
- *Canamillana amb rostes i entrebancs de botifarra negra "Trinxat"*
- *Carxofes confitades amb encenalls de cansalada virada i ametlla laminada*

El Segon Plat

- *Caneló de confit d'ànec i foie gratinat amb beixamel*
- *Bacallà confitat amb compota de pera i poma amb all i oli de codony*
- *Carpaccio de bou amb oli de poma, parmesà i fruita seca*
- *Xai del Ripollès a la brasa amb guarnició*
- *Suprema de salmó a la planxa amb verduretes*
- *Broqueta de vedella ecològica de "Mas Ventaiola" a la brasa amb guarnició*
- *Sípia a la planxa amb all i julivert i guarnició*
- *Melós de porc amb salsa de rostit i verduretes*
- *Ous estrellats amb moniato i encenalls de pernil*
- *Canelons d'albergínia farcits d'hummus amb base de tomàquet*

Les postres

- Sopa freda de pinya amb gelat de coco
- Fruita del temps
- Gelat de vainilla amb xocolata calenta
- Gelats variats:
 - Turró
 - Cafè
 - Plàtan amb nous pacanes i caramel
 - Maduixa amb trossets
 - Xocolata
- Sorbets: - Llimona o - Gerds
- Flam de formatge amb nata
- Tiramisú amb gelat de cafè
- Coulant de xocolata amb crema anglesa i nata
- Pastís Tatín amb crema de llet i gelat de vainilla
- Postres de iogurt de la Vall de Ribes amb coulis de mango i crumble
- Mel i mató de la Vall de Ribes
- Pastís de formatge "Cheesecake tradicional" amb coulis de maduixa
- Xuixo farcit de crema de ratafia

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	4,50€
▪ 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 apart)

Opció de fer un sol plat.



* La majoria de plats poden ser aptes per celíacs.

MENÚ PARA CENAR

Los Entrantes

- *Sopa de cebolla gratinada con queso emmental*
- *Sopa de codillos con albóndigas*
- *Ensalada con queso de cabra, frutos secos y dulce de membrillo*
- *Ensalada de la huerta*
- *Pasta fresca rellena de pera y gorgonzola:*
 - *Salsa de queso o salsa al pesto*
- *Revuelto de huevos con ajos tiernos y espárragos verdes*
- *Tostada de escalivada con anchoas y queso de cabra cremoso*
- *Ensalada de canónigos con aguacate, fresas, queso fresco, pipas caramelizadas y cebolla deshidratada*
- *“Canamillana” con tocino y butifarra negra (col y patata)*
- *Alcachofas confitadas con virutas de panceta y almendra laminada*

El Segundo Plato

- *Canelón de confit de pato y foie gratinado con bechamel*
- *Bacalao confitado con compota de pera y “alioli” de membrillo*
- *Carpaccio de buey con aceite de manzana, parmesano y fruta seca*
- *Cordero de El Ripollès a la brasa*
- *Suprema de salmón a la plancha con verduritas*
- *Brocheta de ternera ecológica de “Mas Ventaiola” a la brasa con guarnición*
- *Sepia a la plancha con ajo y perejil con guarnición*
- *Meloso de cerdo con salsa de asado y verduritas*
- *Huevos rotos con boniato y virutas de jamón*
- *Canelones de berenjena rellenos de hummus con base de tomate*

Los postres

- *Sopa de piña con helado de coco*
- *Fruta del tiempo*
- *Helado de vainilla con chocolate caliente*
- *Helados variados:*
 - *Turrón*
 - *Café*
 - *Plátano con nueces pecanas y caramelo*
 - *Fresa con trocitos*
 - *Chocolate*
- *Sorbete:*
 - *Limón o*
 - *Frambuesa*
- *Flan de queso con nata*
- *Tiramisú con helado de café*
- *Coulant de chocolate con crema inglesa y nata*
- *Tarta Tatín con crema de leche y helado de vainilla*
- *Postre de yogur de la Vall de Ribes con coulis de mango y crumble*
- *Requesón de la Vall de Ribes con miel*
- *Tarta de queso “Cheesecake tradicional” y coulis de fresa*
- *Chucho relleno de crema de ratafia*

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 4,50€*
- *Hamburguesa de carne de ternera ecológica y cerdo,
beicon ahumado, queso y cebolla caramelizada 12,50€*
- *Hamburguesa vegana 10,50€*

28 € IVA incluido (Bebidas no incluidas)

Opción de escoger un solo plato.



* La mayoría de platos pueden ser aptos para celíacos.
Indicar en el restaurante en el momento del pedido.

MENU



Starters

- *French onion soup gratinée with Emmental cheese*
- *Traditional Catalan broth with meatballs*
- *Goat cheese salad with nut selection and quince jelly*
- *Season green salad*
- *Fresh pear and gorgonzola pasta with:*
 - *Cheese sauce or Pesto sauce*
- *Scrambled eggs with spring onions and green asparagus*
- *Grilled toast with roasted vegetables (red pepper, onion and eggplant) with anchovies and fresh cheese*
- *Lamb's lettuce salad with avocado, strawberries, caramelized sunflower seeds, fresh cheese and crispy onion*
- *"Canamillana" (mashed potato and cabbage) with bacon and Catalan black pudding*
- *Artichokes confit with bacon shavings and sliced almonds*

Main course

- *Duck confit and foie cannelloni au gratin with bechamel sauce*
- *Cod confit with pear and apple compote, served with quince "allioli" (garlic mayonnaise)*
- *Beef carpaccio with apple oil, parmesan cheese and nuts*
- *Grilled Lamb (from Ripollès) with garnish*
- *Grilled salmon supreme with vegetables*
- *Grilled organic beef skewer (from "Mas Ventaiola" farmhouse)*
- *Grilled cuttlefish with garlic, parsley and garnish*
- *Pork tenderloin with sauce and vegetables*
- *Scrambled eggs with sweet potato and ham shavings*
- *Eggplant cannelloni filled with hummus on a tomato base*

Desserts

- Cold pineapple soup with coconut ice cream
- Season fruit
- Vanilla ice-cream with hot chocolate
- Assorted Ice-cream: - Nougat
 - Coffee
 - Banana with pecans and caramel
 - Strawberry with strawberry bites
 - Chocolate
- Sorbet: - Lemon or - Raspberry
- Cheese creme caramel with whipped cream
- Tiramisu with coffee ice-cream
- Chocolate coulant with custard and whipped cream
- Tarte Tatin with milk cream and vanilla ice-cream
- Vall de Ribes yoghurt with mango coulis and crumble
- Mató (fresh Catalan cheese) and honey from Vall de Ribes
- Cheesecake with strawberry coulis
- “Xuixo de Ratafia” Catalan liqueur custard filled pastry

Other suggestions (Dishes not included in the menu)

PVP

- Assorted cheeses platter with toasted bread 14,70€
- Iberic cold meat selection served with Catalan flat bread..... 15,00€
- Catalan flat bread “pa de coca” rubbed with fresh tomato ·4,50€
- Burger (organic beef, pork, smoked bacon, cheese and caramelized onions) 12,50€
- Vegan burger10,50€

28 € VAT included (Drinks not included)

Option to choose a spare dish



* Most dishes can be suitable for celiacs

MENÚ

Entrées

- Soupe à l'oignon gratinée au fromage emmental
- Bouillon de coquillettes aux boulettes de viande
- Salade avec aumônière de fromage de chèvre et pâte de coing
- Salade du saison
- Pâte fraîche à la poire et gorgonzola
 - Sauce au fromage ou au pesto
- Œufs brouillés à l'ail frais, et aux asperges vertes
- Tartine grillée aux légumes rôtis "escalivada" (poivron, aubergine, oignon) anchois et fromage de chèvre crémeux
- Salade de mâche avec avocat, fraises, fromage frais, graines de tournesol caramélisées et oignons croustillants
- Canamillana au lard grillé et catalan boudin noir (ragoût de chou et de pomme de terre)
- Artichauts confits aux éclats de lard et amandes effilées

Les Plats Principaux

- Cannelloni de confit de canard et foie gras gratiné à la béchamel
- Morue confite à la compote de poire et pomme et mousseline de coing
- Carpaccio de bœuf aux fruits secs, huile de pomme et parmesan
- Agneau "del Ripollès" grillé avec garniture
- Suprême de salmon grillé avec légumes
- Brochette de bœuf bio de "Mas Ventaiola" grillée avec garniture
- Seiche grillée à l'ail, au persil et garniture
- Porc fondant avec sauce rôtie et légumes
- Œufs cassés avec patate douce et éclat de jambon
- Cannellonis d'aubergines fourrés au houmous à base de tomate

Les desserts

- Soupe froide d'ananas avec glace à la noix de coco
- Fruits de saison
- Glace à la vanille avec du chocolat chaud
- Glaces variées :
 - Nougat
 - Café
 - Banane aux noix pécan et caramel
 - Fraises hachées
 - Chocolat
- Sorbet : - Citron ou - Framboise
- Flan au fromage au chantilly
- Tiramisu avec glace au café
- Coulant de chocolat à la crème anglaise et chantilly
- Tarte Tatin à la crème et glace à la vanille
- Dessert au yaourt de la Vall de Ribes, coulis de mangue et crumble
- Miel et "mató" (Le caillage du fromage) de la Vall de Ribes
- Chesesecake avec coulis de fraise
- Pâte "Xuxo de Ratafia" à la crème de liqueur catalane

Suggestions (avec supplément)

	<u>PVP</u>
Assortiment de fromages.....	14,70€
Assortiment de charcuterie ibérique avec "pa de coca".....	15,00€
Portion de "pa de coca" à la tomate	4,50€
Burger (viande de veau bio, porc, bacon fumé, fromage et oignon caramélisé)	12,50€
Burger végété	10,50€

**28 € TTC. Boissons non comprises.
Option de choisir un seul plat.**



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