

MENÚ PER SOPAR



Els Entrants

- Brou amb galets
- Sopa freda de tomàquet amb mascarpone i oli d'alfàbrega
- Amanida de favetes, pernil d'ànec, figues i parmesà
- Amanida de l'hort
- Amanida de tomàquets 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:
 - Salsa de formatges o salsa 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
- Verdures a la brasa (carbassó, espàrrecs, pastanaga, tomàquet, xampinyons i patata)

El Segon Plat

- Bacallà confitat amb compota de poma 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
- Magret d'ànec amb salsa d'Oporto i compota de poma
- Carpaccio de bou amb oli de poma, fruita seca i parmesà
- Llom rostit amb crema d'espínacs (servit fred)
- Canelons d'albergínia farcits d'hummus amb base de tomàquet

Les postres

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

Altres suggeriments (plats no inclosos en el menú)

	<u>PVP</u>
▪ Assortiment de formatges (Catalunya).....	18,70€
▪ Plat d'embotits ibèrics amb pa de coca	17,50€
▪ Ració de pa de coca amb tomàquet	4,80€
▪ Hamburguesa de carn de vedella ecològica i porc, bacó fumat, formatge i ceba caramel·litzada	13,50€
▪ Hamburguesa vegana	11,50€

28 € IVA inclòs (begudes a part)

Opció de fer un sol plat



* La majoria de plats poden ser aptes per celíacs.

Los Entrantes

- Caldo con “galets” (pasta)
- Sopa fría de tomate con mascarpone y aceite de albahaca
- Ensalada de habitas, jamón de pato, higos y parmesano
- 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:
 - Salsa de queso o salsa al pesto
- Revuelto de huevos con ajos tiernos y espárragos verdes confitados
- Tostada de escalivada con anchoas y queso de cabra cremoso
- Timbal de alubias blancas y hortalizas con vinagreta de mostaza
- Verduras a la brasa (calabacín, espárragos, zanahoria, tomate, champiñones y patata)

El Segundo Plato

- Bacalao confitado con compota de manzana 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
- Magret de pato con salsa de Oporto y compota de manzana
- Carpaccio de buey con aceite de manzana, frutos secos y parmesano
- Lomo asado con crema de espinacas (servido frío)
- Canelones de berenjena rellenos de hummus con base de tomate

Los postres

- Fruta del tiempo
- Sopa fría de piña con helado de coco
- Helado de vainilla con zumo de naranja natural
- Helados: - Café
 - Chocolate
 - Fresa con trocitos
 - Plátano con nueces pecanas y caramelo
- Sorbetes: Limón, Fruta de la pasión, Frambuesa,
Mojito (contiene alcohol)
- Flan de queso con nata
- Tiramisú con helado de café
- Coulant de chocolate con salsa inglesa y nata
- Postre de yogur de la Vall de Ribes con coulis de mango y crumble
- Requesón y miel de la Vall de Ribes
- Tarta de queso "Cheesecake tradicional" con culis de fresa
- Tarta Tatín con crema de leche y helado de vainilla
- Chucho relleno de crema de ratafia

Otras Sugerencias (no incluido en el menú)

PVP

- | | |
|---|--------|
| ▪ Surtido de quesos (Catalunya)..... | 18,70€ |
| ▪ Surtido Embutidos ibéricos con "pan de coca" | 17,50€ |
| ▪ Ración de "pan de coca" con tomate..... | 4,80€ |
| ▪ Hamburguesa de ternera ecológica i cerdo,
beicon ahumado, queso y cebolla caramelizada | 13,50€ |
| ▪ Hamburguesa vegana | 11,50€ |

28 € IVA incluido (bebidas aparte)

Opción de un solo plato



* La mayoría de los platos pueden ser aptos para celíacos.

MENU



Starters

- *Traditional Catalan broth with meatballs*
- *Chilled tomato soup with mascarpone and basil oil*
- *Broad bean salad with duck ham, figs and parmesan cheese*
- *Tomatoes salad with burrata and Kalamata olives*
- *Lamb's lettuce salad with avocado, strawberries, fresh cheese, caramelized seeds, and roasted onion*
- *Fresh pear and gorgonzola pasta with:*
 - *Cheese sauce or Pesto sauce*
- *Scrambled eggs with spring garlic and confit green asparagus*
- *Grilled vegetable toast (red pepper, onion and eggplant) with anchovies and creamy goat cheese*
- *White bean and vegetable timbale with mustard vinaigrette*
- *Grilled vegetables (courgette, asparagus, carrot, tomato, mushrooms and potato)*

Main course

- *Confit cod with apple compote and quince allioli*
- *Monkfish and prawn filled cannelloni au gratin with béchamel sauce*
- *Grilled Lamb (from Ripollès)*
- *Grilled salmon supreme with vegetables*
- *Grilled organic beef skewer (from "Mas Ventaiola" farmhouse)*
- *Grilled cuttlefish with mild garlic and parsley oil*
- *Duck breast with Port wine sauce and apple compote*
- *Beef carpaccio with apple oil, nuts and Parmesan*
- *Roast pork loin with spinach cream (served cold)*
- *Eggplant cannelloni filled with hummus on a tomato base*

Les postres

- Season fruit
- Cold pineapple soup with coconut ice cream
- Vanilla ice-cream with freshly squeezed orange juice
- Assorted Ice-cream:
 - Coffee
 - Chocolate
 - Strawberry with strawberry bites
 - Banana with pecans and caramel
- Sorbets: Lemon, Raspberry, Passion fruit, Raspberry, Mojito (alcoholic content)
- Cheese creme caramel with whipped cream
- Tiramisu with coffee ice-cream
- Chocolate coulant with custard and whipped cream
- Vall de Ribes yoghurt with mango coulis and crumble
- Mató (fresh Catalan cheese) and honey from Vall de Ribes
- Cheesecake with strawberry coulis
- Tarte Tatin with milk cream and vanilla ice-cream
- “Xuixo de Ratafia” (Catalan liqueur custard filled pastry)

Other suggestions (Dishes not included in the menu)

	<u>PVP</u>
▪ Assortment of cheeses (Catalonia).....	18,70€
▪ Iberian cold cuts platter with traditional Catalan flatbread..	17,50€
▪ Catalan flat bread “pa de coca” rubbed with fresh tomato...	4,80€
▪ Burger (organic beef, pork, smoked bacon, cheese and caramelized onions)	13,50€
▪ Vegan Burger	11,50€

28 € VAT included (Drinks not included)

Option to choose a spare dish



* Most dishes can be suitable for celiacs

Entrées

- Bouillon catalan traditionnel avec boulettes de viande
- Soupe froide de tomate avec mascarpone et huile de basilic
- Salade de fèves, jambon de canard, figues et fromage parmesane
- Salade de tomates avec burrata et olives de Kalamata
- Salade de mâche avec avocat, fraises, fromage frais, graines caramélisées et oignon rôti
- Pâtes à la poire fraîche et gorgonzola avec :
Sauce au fromage ou sauce pesto
- Œufs brouillés aux jeunes gousses d'ail et asperges vertes confites
- Tartine d'escalivade (poivron rouge, oignon et aubergine) avec anchois et fromage de chèvre crémeux
- Timbale de haricots blancs et légumes avec vinaigrette à la moutarde
- Légumes grillés (courgette, asperges, carotte, tomate, champignons et pomme de terre)

Les Plats Principaux

- Cabillaud confit avec compote de pomme et aioli au coing
- Cannellonis de lotte et crevettes gratinés à la béchamel
- Agneau grillé (du Ripollès)
- Suprême de saumon grillé avec légumes
- Brochette de bœuf bio grillée (ferme "Mas Ventaiola")
- Seiche grillée avec huile douce à l'ail et au persil
- Magret de canard avec sauce au Porto et compote de pomme
- Carpaccio de bœuf avec huile de pomme, fruits secs et parmesan
- Longe de porc rôtie avec crème d'épinards (servie froide)
- Cannellonis d'aubergine farcis de houmous sur lit de tomate

Desserts



- Fruits de saison
- Soupe froide d'ananas avec glace à la noix de coco
- Glace à la vanille avec jus d'orange fraîchement pressé
- Assortiment de glaces :
 - Café
 - Chocolat
 - Fraise avec morceaux de fraise
 - Banane avec noix de pécan et caramel
- Sorbets : citron, framboise, fruit de la passion, framboise, mojito (contient de l'alcool)
- Crème caramel au fromage avec chantilly
- Tiramisu avec glace au café
- Coulant au chocolat avec crème anglaise et chantilly
- Yaourt Vall de Ribes avec coulis de mangue et crumble
- Mató (fromage frais catalan) et miel de Vall de Ribes
- Cheesecake avec coulis de fraise
- Tarte Tatin avec crème au lait et glace à la vanille
- "Xuixo de Ratafia" (pâtisserie catalane fourrée à la crème à la liqueur)

Autres suggestions (plats non inclus dans le menu)

	<u>PVP</u>
▪ Assortiment de fromages (Catalogne).....	18,70€
▪ Assiette de charcuteries ibériques avec pain plat catalan traditionnel.....	17,50€
▪ Pain plat catalan "pa de coca" frotté à la tomate fraîche·	4,80€
▪ Burger (bœuf bio, porc, bacon fumé, fromage et oignons Caramélisés.....	13,50€
▪ Burger végétalien.....	11,50€

28 € TVA incluse (boissons non incluses)

Option de choisir un plat de remplacement



* La plupart des plats peuvent convenir aux personnes cœliaques