

La carta de la Coma és una proposta que ens avoca a la tradició, als records de l'àvia a la cuina o la mare preparant el dinar d'aquella festa assenyalada. La nostra proposta gastronòmica la volem arrelada al territori, simple i alhora complexa; però sobretot meravellosa perquè res ens omple tan l'ànima com la cuina casolana.
Bon profit.

La carta de la Coma es una propuesta que nos evoca la tradición, los recuerdos de la abuela en la cocina o de la madre preparando la comida de una fiesta especial. Nuestra propuesta gastronómica quiere estar arraigada al territorio, simple y a la vez compleja; pero sobre todo maravillosa, porque nada nos llena tanto el alma como la cocina casera.
Buen provecho.

PLATS PER PICAR

Assortit de croquetes del Rebot del Pont9 amb salsa romesco
Surtido de croquetas del Rebot del Pont9 con salsa romesco 11,95€

Pernil de gla amb pa amb tomàquet
Jamón ibérico de bellota con pan con tomate 19,50€

Anxoves de l'Escala amb pa amb tomàquet
Anchoas de l'Escala con pan con tomate 16,95€

Fusta d'embotits de Sant Pau de Segúries amb pa amb tomàquet
Tabla de embutidos de Sant Pau de Segúries con pan con tomate 17,50€

Cargols a la llauna a l'estil de la Francina
Caracoles a la llauna al estilo de Francina 16,50€

Terrina de foie d'ànec fet a casa
Terrina de foie de pato hecho a casa 17,50€

ELS ENTRANTS

Amanida Xató amb bacallà esqueixat i ventresca de tonyina
Ensalada Xató con bacalao desmigado y ventresca de atún 14,50€

Ous ferrats de Ca la Xica amb samfaina
Huevos fritos de Ca la Xica con samfaina 15,50€

Pebrots farcits amb brandada de bacallà
Pimientos rellenos de brandada de bacalao 14,50€

Les amanides de la Coma (verda, esqueixada i escalivada)
Las ensaladas de la Coma (verde, esqueixada y escalivada) 14,50€

Sopa de ceba gratinada amb ou escumat de Ca la Xica
Sopa de cebolla gratinada con huevo escalfado de Ca la Xica 14€

Canelons tradicionals gratinats amb beixamel
Canelones tradicionales gratinados con bechamel 13,50€

Macarrons de La Coma
Macarrones de La Coma 13,50€

Carpaccio de poltre de la Ramaderia Illa de Llanars amb formatge, oli d'oliva i pinyons
Carpaccio de potro de la Ramaderia Illa de Llanars con queso, aceite de oliva y piñones 16€

Coca de recapte amb escalivada i seitons
Coca de recapto con escalivada y boquerones 15,50€

Escudella de galets amb pilota
Escudella de galets con pelota 13,75€

Fesols de Sta Pau amb botifarra del perol esparrecada
Alubias de Santa Pau con butifarra del perol desmigada 15,50€

Trinxat de trufes de Molló amb cansalada
Trinxat de patatas de Molló con panceta 14,75€

ELS PLATS TRADICIONALS

Vedella de Girona guisada amb bolets

Ternera de Girona guisada con setas 18€

Cuixes de pollastre amb prunes

Muslos de pollo con ciruelas 16,50€

Espatlla de xai al forn amb el seu suc

Paletilla de cordero al horno con su jugo 18,95€

Ànec 5 aglans guisat amb peres

Pato 5 bellotas guisado con peras 17,50€

Cua de poltre de la Illa de Llanars guisada

Rabo de potro de la Illa de Llanars guisado 19,50€

Arròs de muntanya fet a la cassola (mínim 2 persones)

Arroz de montaña en cazuela (mínimo 2 personas) 17,75€

Galtes de vedella de Girona amb salsa de ratafia de la Garrotxa

Carrilleras de ternera de Girona con salsa de ratafia de la Garrotxa 18,50€

Cap i pota de vedella de Girona amb cigrons

Cap i pota de ternera de Girona con garbanzos 16,75€

Conill guisat a la Cassola

Conejo guisado a la cazuela 17,75€

LES CARNS A LA BRASA

Filet de vedella de Girona

Solomillo de ternera de Girona 25€

Picantó a la brasa

Picantón a la brasa 15,50€

Costella de porc Duroc a la brasa

Costilla de cerdo Duroc a la brasa 14,50€

Xai de la Vall a la brasa

Cordero de la Vall a la brasa 17,50€

Entrecot de vedella de Girona

Entrecot de ternera de Girona 23€

Botifarra de Can Blanch de Vilallonga amb mongetes del Ganxet

Butifarra de Can Blanch de Vilallonga con judías del Ganxet 13,50€

Galtes de porc Duroc a la brasa 14,50€

Carrilleras de cerdo Duroc a la brasa 14,50€

EL PEIX

Bacallà amb samfaina

Bacalao con samfaina 17,50€

Calamars a la planxa saltejats amb all i julivert

Calamares a la plancha salteados con ajo y perejil 16€

Turbot al forn amb patata i ceba

Rodaballo al horno con patata y cebolla 23,50€

LES POSTRES

ELS GELATS

Gelat de crocant amb salsa de cafè i xocolata al “Cointreau”
Helado de crocant con salsa de café y chocolate al Cointreau 5,75€

Gelat de Turró amb salsa de ratafia
Helado de turrón con salsa de ratafia 6,50€

Sorbet de poma al Calvados
Sorbete de manzana al Calvados 7,50€

Biscuit gelat amb xocolata calenta
Bizcocho helado con chocolate caliente 6,50€

Gelat de mascarpone amb confitura de préssec
Helado de mascarpone con confitura de melocotón 6,50€

Sorbet de llimona al Marc de Cava
Sorbete de limón al Marc de Cava 7,50€

LES TRADICIONALS

La torrada de Santa Teresa amb gelat de Crema Catalana
Torrija con helado de Crema Catalana 8,50€

Lioneses de nata amb xocolata calenta
Lionesas de nata con chocolate caliente 7,25€

Crema Catalana
Crema Catalana 5,75€

Flam d'ou amb nata
Flan de huevo con nata 5,75€

Mil fulles de mató amb fruits secs i mel de Setcases
Milhojas de requesón con frutos secos y miel de Setcases 7,75€

Postres de músic amb moscatell
Postres de músico con moscatel 5,75€

Pastís de formatge amb confitura de fruits vermells
Tarta de queso con confitura de frutos rojos 7,50€

Amanida de fruites naturals tallades al moment
Ensalada de frutas naturales cortadas al momento 5,75€

Valencià
Valenciano 6,50€

Cafè irlandès
Café irlandés 9,75€