

# MENÚ TRADICIÓN

## **Aperitivo de bienvenida**

Sopa de temporada

Fuet de Sant Pau de Segúries

## **Los entrantes para compartir**

Ensalada Xató con esqueixada y ventresca de atún

Trinxat de patata de Molló con panceta

Coca de recapte con escalivada y boquerones

Alubias de Santa Pau con butifarra del perol desmigada

Canelón tradicional gratinado con bechamel

## **Los segundos a elegir**

Muslo de pato guisado con peras

Bacalao con samfaina

Surtido de butifarras de Can Blanch con alubias del ganxet

Manitas de cerdo guisados con pasas

Entrecot de ternera de Girona a la brasa

## **Los postres**

Torrija

Crema catalana

Flan de huevo con nata

Helado de crocanti con crema de café y chocolate

Ensalada de frutas naturales con sorbete de mandarina

## **Servicio de panes, aceite de oliva y aguas**

35€

# MENÚ SENDERISMO

## **Aperitivo de bienvenida**

Croqueta de asado con salsa romesco

Crema de calabacín con virutas de jamón ibérico

## **Los entrantes para compartir**

Ensaladas de la Coma (verde, esqueixada y escalivada)

Tortilla abierta con queso Xiroy y sobrasada de los Casals

Anchoas de l'Escala con pan con tomate

Calamares a la romana con mayonesa

Tabla de embutidos del Valle con pan con tomate

## **Los segundos platos a elegir**

Paletilla de cordero al horno con su jugo

Carrilleras de ternera de Girona con salsa de ratafía de la Garrotxa

Bacalao con espinacas, pasas y piñones

Solomillo de ternera de Girona a la brasa con patatas fritas

Calamares a la plancha

## **Los postres**

Lionesas de nata con chocolate caliente

Helado de turrón con salsa de ratafía

Milhojas de requesón con frutos secos y miel de Setcases

Pastel de elaboración propia

## **Servicio de panes, aguas y aceite de oliva**

**40€**

# MENÚ GOURMET

## **Aperitivo de bienvenida**

Sopa de cebolla gratinada

Fuet de Sant Pau de Segúries con pan con tomate

## **Los entrantes para compartir**

Terrina de foie casera con tostadas y dulce de membrillo

Jamón de bellota con pan con tomate

Caracoles a la llauna al estilo de la Francina

Ensalada con queso de oveja de la Xiquella, frutos de invierno y confitura de naranja

Milhojas de brandada de bacalao con pimientos escalivados

## **Los segundos platos a elegir**

Solomillo de ternera de Girona con salsa de ceps

Arroz de montaña hecho en cazuela con costilla de cerdo, alcachofas y setas

Costillas y chuletas de cabrito empanadas

Bacalao gratinado con alioli de miel de Setcases

Civet de corzo guisado con castañas

## **Los pre-postres**

Sorbete de limón al Marc de Cava

## **Los postres**

Pastel de elaboración propia

Torrija con helado de crema catalana

Coulant de chocolate con helado de bizcocho

Ensalada de frutas naturales con sorbete de manzana

Helado de crocanti con crema de café y chocolate

## **Servicio de panes, aguas y aceite de oliva**

45€

# MENÚ DE FIESTA MAYOR

## **Las tapas para degustar**

- Dado de foie con dulce de membrillo  
Anchoas de l'Escala con pan con tomate  
Croquetas de asado de ternera con romesco  
Jamón ibérico con pan de coca

## **Pica-pica de mariscos**

- Navajas a la plancha  
Berberechos  
Almejas al vapor  
Mejillones a la marinera

## **Los segundos platos a elegir**

- Rodaballo al horno con patatas laminadas  
Cola de rape con almejas y su jugo  
Paletilla de cordero de remate al horno con su jugo  
Solomillo de ternera de Girona a la crema de ceps

## **Los postres**

- Torrija con helado de crema catalana  
Tarta de queso con confitura de fresa  
Bizcocho helado con chocolate caliente  
Lionesas de nata con chocolate caliente

## **Servicio de panes, aguas y aceite de oliva**

60€