

Els Volcans

Aperitius

Pernil ibèric al tall amb pa de coca

15 APERITIUS A ESCOLLIR

- Brandada de bacallà amb olivada i "piquillo"
- Guacamole amb blat cruixent
- Tàrtar de salmó
- Brotxeta caprese (tomàquet, mozzarella i oli d'alfàbrega)
- Croquetes casolanes de pollastre rostit
- Cruixent de llagostí
- Cullereta de daus de salmó marinat
- Xarrup de gaspatxo (segons temporada)
- Xampinyons farcits de pernil
- Graellada de pinxos de carn
- Torrades d'escalivada i anxoves de l'Escala
- Taula de formatges (brie, cabra de la Garrotxa, ovella, mescla i manxego) amb melmelada de fruits del bosc i pics de pa
- Tataki de tonyina amb sèsam i soja
- Croquetes de ceps
- Foie amb poma caramel·litzada i reducció de vermut
- Cebiche de gambes
- Musclos gratinats al forn
- Endívies amb salmó i formatge
- Tastet de mongetes de Santa Pau (Empedrat)
- Tastet de mini mandonguilles amb ceps
- Assortiment de botifarres catalanes de la Garrotxa
- Cassoleta de patates braves a l'estil de la casa
- Pintxos de "Morcilla" amb ceba caramel·litzada
- Embotits de la Garrotxa amb pa amb tomàquet
- Crema de meló amb encenalls de pernil
- Hummus amb coca de pa
- Mini amanida amb cacauets i vinagreta de gingebre

Entrants

- Sopa freda de carbassa i taronja amb llagostins
- Amanida de mango amb pernil d'ànec, oli de nous i saltejat de bolets
- Amanida asiàtica amb vinagre balsàmic de Módena, sèsam i gingebre

Primers plats

- Arròs de secret ibèric amb ceps
- Amanida acebichada de marisc (llagostí, pop, cloïses) amb salsa de musclos
- Pop "a feira" amb patata confitada i suc de cloïses

Segons plats

- Jarret de bou amb patates de la Vall d'en Bas a l'aroma d'eucaliptus
- Xai al cava amb cebetes i patates al forn
- Tall ibèric de gla salsejat amb barreja de bolets
- Tournedó a l'oporto

Postres

- Sopa de crema anglesa amb maduixes
- Còctel de fruites del temps i tropicals al suc de cítrics
- Crema de taronja amb canyella
- Semi fred de meló amb síndria i encenalls d'ametlla
- Sopa de xocolata blanca i gelat amb fruites del bosc
- Panacota de xocolata i taronja
- Gelat de iogurt amb fruites (maduixa, kiwi, pinya i fruites del bosc)

Celler

- Vi blanc Castell Peralada - Cigonyes. DO Empordà · Vi negre Castell Peralada - Cigonyes. DO Empordà
- Cava Alta Alella - Privat Brut Nature ecològic · Aigua mineral Sant Aniol de deu volcànica
- Cafès i licors

118€

(IVA inclòs)

La Masia

Aperitiu

Pernil ibèric al tall amb pa de coca

12 APERITIUS A ESCOLLIR

Brandada de bacallà amb olivada i "piquillo"

Guacamole amb blat cruixent

Tàrtar de salmó

Brotxeta caprese (tomàquet, mozzarella i oli d'alfàbrega)

Croquetes casolanes de pollastre rostit

Cruixent de llagostí

Cullereta de daus de salmó marinat

Xarrup de gaspatxo (segons temporada)

Xampinyons farcits de pernil

Graellada de pintxos de carn

Torrades d'escalivada i anxoves de l'Escala

Taula de formatges (brie, cabra de la Garrotxa, ovella, mescla i manxego) amb melmelada de fruits del bosc i pics de pa

Tataki de tonyina amb sèsam i soja

Croquetes de ceps

Cebiche de gambes

Musclos gratinats al forn

Endívies amb salmó i formatge

Tastet de mongetes de Santa Pau (Empedrat)

Tastet de mini mandonguilles amb ceps

Assortiment de botifarres catalanes de la Garrotxa

Cassoleta de patates braves a l'estil de la casa

Pintxos de "Morcilla" amb ceba caramel·litzada

Embotits de la Garrotxa amb pa amb tomàquet

Crema de meló amb encenalls de pernil

Hummus amb coca de pa

Mini amanida amb cacauets i vinagreta de gingebre

Primers plats

Suquet de lluç i marisc

Tronc de bacallà confitat amb crema d'espínacs i mel

Sopa freda de carbassa i taronja amb llagostins

Arròs amb bacallà, suc de cloïses i verdures al perfum de safrà

Segons plats

Melós de vedella amb ceps

Xai a la mostassa de Dijon amb patates

Ànec amb poma especiada i salsa agredolça

Jarret de bou amb patates de La Vall d'en Bas a l'aroma d'eucaliptus

Postres

Sopa de crema anglesa amb maduixes

Còctel de fruites del temps i tropicals al suc de cítrics

Crema de taronja amb canyella

Semi fred de meló amb síndria i encenalls d'ametlla

Sopa de xocolata blanca i gelat amb fruites del bosc

Panacota de xocolata i taronja

Gelat de iogurt amb fruites (maduixa, kiwi, pinya i fruites del bosc)

Celler

Vi blanc Castell Peralada - Cigonyes. DO Empordà

Vi negre Castell Peralada - Cigonyes. DO Empordà

Cava Alta Alella - Privat Brut Nature ecològic

Aigua mineral Sant Aniol de deu volcànica

Cafès i licors

107€

(IVA inclòs)

Sant Ferriol

Aperitius

Pernil serrà de Segòvia al tall amb pa de coca

10 APERITIUS A ESCOLLIR

- Guacamole amb blat cruixent
- Tàrtar de salmó
- Brotxeta caprese (tomàquet, mozzarella i oli d'alfàbrega)
- Croquetes casolanes de pollastre rostit
- Cullereta de daus de salmó marinat
- Xarrup de gaspatxo (segons temporada)
- Xampinyons farcits de pernil
- Graellada de pintxos de carn
- Torrades d'escalivada i anxoves de l'Escala
- Taula de formatges (brie, cabra de la Garrotxa, ovella, mescla i manxego) amb melmelada de fruits del bosc i pics de pa
- Cebiche de gambes
- Musclos gratinats al forn
- Endívies amb salmó i formatge
- Tastet de mongetes de Santa Pau (empedrat)
- Assortiment de botifarres catalanes de la Garrotxa
- Cassoleta de patates braves a l'estil de la casa
- Pintxos de "Morcilla" amb ceba caramel·litzada
- Embotits de la Garrotxa amb pa amb tomàquet
- Crema de meló amb encenalls de pernil
- Hummus amb coca de pa
- Mini amanida amb cacauets i vinagreta de gingebre

Primers plats

- Arròs amb calamars i musclos al perfum de fonoll
- Xató amb salsa d'olives negres, bacallà esqueixat i anxoves de l'Escala
- Fideuà negra amb marisc
- Sopa freda de carbassa i taronja amb llagostins

Segons plats

- Vedella amb bolets
- Cuixes d'ànec amb peres
- Llom ibèric amb mango i gingebre

Postres

- Sopa de crema anglesa amb maduixes
- Còctel de fruites del temps i tropicals al suc de cítrics
- Crema de taronja amb canyella
- Semi fred de meló amb síndria i encenalls d'ametlla
- Sopa de xocolata blanca i gelat amb fruites del bosc
- Panacota de xocolata i taronja
- Gelat de iogurt amb fruites (maduixa, kiwi, pinya i fruites del bosc)

Celler

- Vi blanc Castell Peralada - Cigonyes. DO Empordà
- Vi negre Castell Peralada - Cigonyes. DO Empordà
- Cava Alta Alella - Privat Brut Nature ecològic
- Aigua mineral Sant Aniol de deu volcànica
- Cafès i licors

95€

(IVA inclòs)

La Garrotxa Show Cooking

Aperitius

Pernil ibèric al tall amb pa de coca

15 APERITIUS A ESCOLLIR

Brandada de bacallà amb olivada i "piquillo"

Guacamole amb blat cruixent

Tàrtar de salmó

Brotxeta caprese (tomàquet, mozzarella i oli d'alfàbrega)

Cruixent de llagostí

Cullereta de daus de salmó marinat

Xarrup de gaspatxo (segons temporada)

Xampinyons farcits de pernil

Torrades d'escalivada i anxoves de l'Escala

Taula de formatges (brie, cabra de la garrotxa, ovella, mescla i manxego) amb melmelada de fruits del bosc i pics de pa

Tataki de tonyina amb sèsam i soja

Cebiche de gambes

Musclos gratinats al forn

Endívies amb salmó i formatge

Tastet de mongetes de Santa Pau (empedrat)

Tastet de mini mandonguilles amb ceps

Assortiment de botifarres catalanes de la Garrotxa

Cassoleta de patates braves a l'estil de la casa

Pintxos de "Morcilla" amb ceba caramel·litzada

Embotits de la Garrotxa amb pa amb tomàquet

Crema de meló amb encenalls de pernil

Hummus amb coca de pa

Mini amanida amb cacauets i vinagreta de gingebre

Paradetes

Paradeta d'Embotits de la Garrotxa amb pans variats

Paradeta de croquetes casolanes: de pollastre rostit, de bacallà, de pernil, de xoriç, de ceps, de panses, espinacs i pinyons

Paradeta de verdures: Cassoleta de verdures, Empedrat, Escalivada, Crema de carbassa, Xarrup de gaspatxo

Paradetes a escollir-ne 2

Paradeta Oriental: Tataki de Tonyina, amanida tailandesa, rotllet oriental vegetal, sushi de salmó

Paradeta de pintxos: de xai al curry, de magret d'ànec, de pollastre marinat amb cherry, pebrot verd i poma, de calamars encebats, de botifarra amb salsa de canyella, de botifarró amb ceba agre dolça

Paradeta d'arròs i fideuà de mar

Postres a escollir-ne 2

Sopa de crema anglesa amb maduixes

Còctel de fruites del temps i tropicals al suc de cítrics

Crema de taronja amb canyella

Semi fred de meló amb síndria i encenalls d'ametlla

Sopa de xocolata blanca i gelat amb fruites del bosc

Panacota de xocolata i taronja

Gelat de iogurt amb fruites (maduixa, kiwi, pinya i fruites del bosc)

Celler

Vi blanc Castell Peralada - Cigonyes. DO Empordà

Vi negre Castell Peralada - Cigonyes. DO Empordà

Cava Alta Alella - Privat Brut Nature ecològic

Aigua mineral Sant Aniol de deu volcànica

Cafès i licors

109€

(IVA inclòs)

Besalú Show Cooking

Aperitius

Pernil serrà de Segòvia al tall amb pa de coca

12 APERTIUS A ESCOLLIR

Brandada de bacallà amb olivada i "piquillo"

Guacamole amb blat cruixent

Tàrtar de salmó

Brotxeta caprese (tomàquet, mozzarella i oli d'alfàbrega)

Cruixent de llagostí

Cullereta de daus de salmó marinat

Xarrup de gaspatxo (segons temporada)

Xampinyons farcits de pernil

Torrades d'escalivada i anxoves de l'Escala

Taula de formatges (brie, cabra de la Garrotxa, ovella, mescla i manxego) amb melmelada de fruits del bosc i pics de pa

Tataki de tonyina amb sèsam i soja

Cebiche de gambes

Musclos gratinats al forn

Endívies amb salmó i formatge

Tastet de mongetes de Santa Pau (empedrat)

Tastet de mini mandonguilles amb ceps

Assortiment de botifarres catalanes de la Garrotxa

Cassoleta de patates braves a l'estil de la casa

Pinxos de "Morcilla" amb ceba caramel·litzada

Embotits de la Garrotxa amb pa amb tomàquet

Crema de meló amb encenalls de pernil

Hummus amb coca de pa

Mini amanida amb cacauets i vinagreta de gingebre

Paradetes

Paradeta d'Embotits de la Garrotxa amb pans variats

Paradeta de croquetes casolanes: de pollastre rostit, de bacallà, de pernil, de panses, espinacs i pinyons

Paradeta de verdures: Cassoleta de verdures, Empedrat, Escalivada, Crema de carbassa, Xarrup de gaspatxo

Paradetes a escollir

Paradetes de pintxos: de pollastre marinat amb cherry, pebrot verd i poma, de botifarra amb salsa de canyella, de botifarró amb ceba agredolça

Paradeta d'arròs i fideuà de mar

Postres a escollir-ne 2

Sopa de crema anglesa amb maduixes

Còctel de fruites del temps i tropicals al suc de cítrics

Crema de taronja amb canyella

Semi fred de meló amb síndria i encenalls d'ametlla

Sopa de xocolata blanca i gelat amb fruites del bosc

Panacota de xocolata i taronja

Gelat de iogurt amb fruites (maduixa, kiwi, pinya i fruites del bosc)

Celler

Vi blanc Castell Peralada - Cigonyes. DO Empordà

Vi negre Castell Peralada - Cigonyes. DO Empordà

Cava Alta Alella - Privat Brut Nature ecològic

Aigua mineral Sant Aniol de deu volcànica

Cafès i licors

95€

(IVA inclòs)

Menú Infantil

Primers plats

Macarrons a la Bolonyesa

Segons plats

Pollastre al forn amb patates

Postres

Gelat

Celler

Aigua mineral Sant Aniol de deu volcànica

31€
(IVA inclòs)

Menú per a nens de 4 a 13 anys
Nens de 1 a 3 anys gratuït

Suplements

Aperitiu

+4 eur/adult

Pernil ibèric de gla al tall amb pa de coca

Aperitiu extres

+3 eur/adult per aperitiu

Brandada de bacallà amb olivada i "piquillo"

Guacamole amb blat cruixent

Tàrtar de salmó

Brotxeta caprese (tomàquet, mozzarella i oli d'alfàbrega)

Croquetes casolanes de pollastre rostit

Cruixent de llagostí

Cullereta de daus de salmó marinat

Xarrup de gaspatxo (segons temporada)

Xampinyons farcits de pernil

Graellada de pintxos de carn

Torrades d'escalivada i anxoves de l'Escala

Taula de formatges (brie, cabra de la Garrotxa, ovella, mescla i manxego) amb melmelada de fruits del bosc i pics de pa

Tataki de tonyina amb sèsam i soja

Croquetes de ceps

Cebiche de gambes

Musclos gratinats al forn

Endívies amb salmó i formatge

Tastet de mongetes de Santa Pau (empedrat)

Tastet de mini mandonguilles amb ceps

Assortiment de botifarres catalanes de la Garrotxa

Cassoleta de patates braves a l'estil de la casa

Pintxos de "Morcilla" amb ceba caramel·litzada

Embotits de la Garrotxa amb pa amb tomàquet

Crema de meló amb encenalls de pernil

Hummus amb coca de pa

Mini amanida amb cacauets i vinagreta de gingebre

Paradetes

+5 eur/adult per paradeta

Paradeta d'Embotits de la Garrotxa amb pans variats

Paradeta de croquetes casolanes: de pollastre rostit, de bacallà, de pernil, de xoriç, de panses, espinacs i pinyons

Paradeta de verdures: Cassoleta de verdures, Empedrat, Escalivada, Crema de carbassa, Xarrup de gaspatxo

Entrants

+5 eur/adult per entrant

Sopa freda de carbassa i taronja amb llagostins

Amanida de mango amb pernil d'ànec, oli de nous i saltejat de bolets

Amanida asiàtica amb vinagre balsàmic de Mòdena, sèsam i gingebre

"Salmorejo" fred amb virutes de pernil i ou de guatlla amb fruites del bosc

Celler

+1,50 eur/adult

Vi negre Castell Perelada – 5 Fincas. DO Empordà