



Los Volcanes

Precio: 162,00€

Aperitivos

Jamón ibérico con pan de coca

15 aperitivos a escoger

Brandada de bacalao con olivada y “piquillo”

Guacamole con trigo crujiente

Tartar de salmón

Brocheta caprese (tomate, mozzarella y aceite de albahaca)

Croquetas caseras de pollo asado

Crujiente de langostino

Cucharilla de dados de salmón marinado

Sorbete de gazpacho (según temporada)

Champiñones rellenos de jamón

Parrillada de pinchos de carne

Tostadas de escalivada y anchoas de la Escala

Tabla de quesos (brie, cabra de la Garrotxa, oveja, mezcla y manchego) con mermelada de frutos del bosque y picos de pan

Tataki de atún con sésamo y soja

Croquetas de setas

Foie con manzana caramelizada y reducción de vermut

Cebiche de gambas

Mejillones gratinados al horno

Degustación de judías de Santa Pau (Empedrat)

Degustación de mini albóndigas con setas

Cazuelita de patatas bravas al estilo de la casa

Pinchos de morcilla con cebolla caramelizada

Embutidos de la Garrotxa con pan con tomate

Crema de melón con virutas de jamón

Hummus con picos de pan de cereales

Mini ensalada con cacahuètes y vinagreta de jengibre

Entrantes

Sopa fría de calabaza y naranja con langostinos

Ensalada de mango con jamón de pato, aceite de nueces y salteado de setas

Sorbete de limón entre el primer y el segundo plato (en lugar del entrante)

Primeros platos

“Suquet” de rape y marisco

Tronco de bacalao contado con crema de espinacas y miel

Canelón de marisco con bechamel de almejas al perfume de cítricos

Arroz de secreto ibérico con boletus

Segundos platos

Cordero al cava con cebollitas y patatas al horno

Corte ibérico de bellota salseado con mezcla de setas

Turnedó al oporto

Postres

Sopa de crema inglesa con fresas

Crema de naranja con canela

Sopa de chocolate blanco y helado con frutas del bosque

Panacota de chocolate y naranja

Crema de amor Rosa (helado de nata, fresas y zumo de limón)

Helado de yogur con frutas (fresa, kiwi, piña y frutas del bosque)

Bodega

Vino blanco Castell Perelada – Cigonyes. DO Empordà

Vino tinto Castell Perelada – 5 fincas DO Empordà

Cava Alta Alella – Privat Brut Nature ecológico

Agua mineral Sant Aniol de afloramiento volcánico

Cafés y licores