

MENÚ DE FESTIVOS

TABLA DE ALÉRGENOS (21/octubre/2019)

La información del contenido de alérgenos de nuestros platos se obtiene a partir de la información proporcionada por los proveedores de cada ingrediente. La composición de nuestros platos está sujeta a modificaciones, manteniendo SIEMPRE la tabla de alérgenos actualizada. No dudes en pedirla en cada visita

No hay presencia de este alérgeno en la composición del plato

Hay presencia de este alérgeno en la composición del plato

✱ Puede contener trazas de gluten

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVO	PESCADO	ALTRAMUCES	SOJA	LECHE	FRUTOS SECOS	MOSTAZA	CACAHUETES	SÉSAMO	SULFITOS	APIO	MOLUSCOS
													

PRIMEROS	Ensalada de queso de cabra con membrillo, frutos secos y balsámico de frambuesas												
	Ensalada de jamón y parmesano con tomates secados al sol	✱											
	Ensalada de escarola con naranja, granada y virutas de bacalao	✱											
	Carpaccio de buey con parmesano, rúcula y vinagreta de mostaza	✱											
	Calçots en tempura crujiente y su salsita												
	Calabacín y calabaza a la parrilla con setas de cardo y virutas de queso de cabra	✱											
	Canelón de pollo, foie y trufa con el jugo del asado												
	Huevos estrellados con patatas y virutas de jamón												
	Croquetas de jamón ibérico												
	Crema de espárragos verdes con langostinos y salsa de yogur La Fageda	✱											
	Navajas a la plancha con picadillo de ajo y perejil	✱											
	Patatas de Olot del abuelo Ramón												
	Pappardelle con salsa de setas												

SEGUNDOS	Filete de merluza a la plancha con salteado de calçots y calabaza	✱											
	Bacalao a la plancha con pan tostado, tomate y tartar de longaniza												
	Albóndigas estofadas con setas												
	Terrina de meloso de cerdo asado con sus patatas												
	Mar y montaña de pollo y langostinos												
	Manitas de cerdo a la brasa con ajo y perejil												
	Churrasco de ternera a la brasa												
	Hamburguesa de ternera (200g) a la brasa con queso Monterey Jack caliente y chutney de												
	Carrillada de cerdo fileteada, a la brasa												
	Magret de pato a la brasa con pera confitada y un toque de vino tinto +4,00€	✱											
	Entrecot de ternera a la brasa +4,00€												
	Calamares a la plancha con verduritas +4,00€												
	Arroz caldoso de pescado y marisco al estilo de los pescadores +4,00€	✱											
	Salmón a la plancha con escalivada +4,00€	✱											

POSTRES	Requesón con miel	✱											
	Flan de café hecho en casa	✱											
	Tarta de queso casera												
	«Carrot cake» a la crema de queso												
	Tarta de manzana de la casa												
	Panna cotta												
	Naranja quemada a la catalana												
	“Catalanet” (helado de turrón con ratafía)												
	Helado de café con un toque de Baileys	✱											
	Tiramisú al ron Pujol												
	Vienneta de nata con chocolate caliente	✱											
	Carpaccio de piña con sorbete de «mojito»	✱											
	Fruta del tiempo	✱											
	Coulant con helado de vainilla +3,00€												
	Café irlandés +3,50€	✱											

* Algunos de los platos contienen gluten solo en sus guarniciones o salsas. Rogamos que en caso de alergia, se comunique al personal de sala a priori, para poder adaptarnos a cada necesidad. ¡Muchas gracias!