

Carta d'ESTIU

APERITIUS I PLATS PER COMPARTIR

TIMBAL DE FETGE GRAS D'ÀNEC I POMA 11.75

Fem suar al forn els fetges dels ànecs del Mas Serradell (Vilallonga de Ter) amb Porto i conyac, i muntem una terrina folrada amb làmines de poma que caramelitzem abans de servir. S'acompanya de pa torrat.

FESTIVAL DE PEIXOS DE MUNTANYA 11.20

Tres cassoles amb els peixos que es guarden al rebost: brandada de bacallà, tapenade d'anxova i paté d'arengada; tot fet a casa i acompanyat de melmelada de pebrot escalivat, boníssima amb el bacallà. Amb pa torrat.

DE PRIMER

BRANDADA DE BACALLÀ 9.25

La brandada de bacallà feta a casa amb la seva melmelada de pebrot escalivat a banda, per combinar dolç i salat.

CARPACCIO DE POLTRE 6.25

El poltre salta als primers plats. Tasteu aquesta delícia en finíssimes làmines de carn marinada, acompanyat amb formatge d'ovella de Mas Farró.

AMANIDA VERDA 5.65

La clàssica amanida verda, amb enciams, tomàquet, pastanga, ceba i unes olivetes ben marinades.

AMANIDA CAN JORDI 6.25

Enciams diversos, poma i formatge tendre de cabra tallats a daus, amb nous, panses i una vinagreta de mel.

ARRÒS DE BACALLÀ 8.75

Un arrosset amb bacallà dels de sempre, fet al moment. Temps: 17 min.

CANAMILLANA AMB CARLINS 7.85

Col i patata, ben bullit, ben aixafat i rossejat a la paella amb una miqueta de cansalada. Per gaudir del que encara ens queda de l'hort d'hivern!!

SOPA DE FIDEUS AMB FORMATGE 5.80

Una sopeta calenta feta amb brou d'escudella i servida amb ou dur ratllat i formatge d'ovella a banda.

SEGONS PLATS

ROSTIT DE LA FESTA PETITA (ST. JOAN)	12.55
Un rostidet clàssic de festa, amb pollastre i pilotilles, tot molt melós i acompanyat de panses i pinyons. Per llepar-se els dits!	
ESTOFAT DE POLTRE AMB BOLETS	12.25
Una de les nostres especialitats del poltre (Poltre de Muntanya del Rtipollès), estofat amb bolets i trufes, i amb una picada de carquinyolis que el fa una mica dolç.	
COSTELLA DE POLTRE AL FORN	11.45
Plat original de la casa. Cocció llarga de forn amb tomàquet, pebrot i romaní per a les costelles senceres del poltre.	
FALDA DE POLTRE DE MUNTANYA DE L'ÉVA	11.15
Plat original de la casa. Amb la paret abdominal del poltre porcionada, l'envasem al buit i fem una cocció de 26 hores a 70 graus per aconseguir el seu punt més melós. Finalment, passem per la planxa per tal que quedi més rossa. S'acompanya d'arròs amb poma i pebrot verd confitat.	
TRUITA DE RIU EN ESCAVETX SUAU DE VINAGRE DE BANYULS	10.75
Un plat tebi de peix de riu en l'època que l'aigua que hi baixa fresqueta afavoreix la fresa.	
ENTRECOT DE POLTRE AMB GUARNICIÓ	18.45
Passat a la graella al punt desitjat, un tall per gaudir de la bona carn. S'acompanya d'escalivada i trufes amb pell.	
XURRASCO DE POLTRE A LA BRASA	9.45
Tall travesser de la costella que fa la carn gustosa. S'acompanya d'escalivada i trufes amb pell.	
XAI A LA BRASA	10.25
El xai de la Vall passat per la brasa i acompanyat d'escalivada i trufes amb pell.	
LLANGONISSETA A LA BRASA	8.25
La clàssica botifarra al punt de sal i pebre, acompanyada d'escalivada i trufes amb pell.	
GRAELLADA DE CARNS (2 PERSONES)	24.15
Xurrasco, llangonisseta i xai per a 2 persones, amb la seva guarnició.	

PA AMB TOMÀQUET O EXTRA GUARNICIÓ: 1,25€

TOTS ELS PREUS SÓN AMB L'IVA INCLÒS