

La Carta que les ofrecemos, es un recorrido por la historia de la casa y su evolución.

Platos basados en las recetas tradicionales de la cocina catalana y en la diversidad de productos que nos ofrece nuestro entorno más próximo.

Una carta a precio cerrado de 25,00 € que incluye primer plato, segundo plato y postre.

*Algunos de estos platos tienen suplemento.

Entrantes

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos (Lactosa, gluten y frutos secos)

Ensalada de hojaldre de otoño con jamón ibérico, mató y tomate (Lactosa, gluten y pescado)

*Mi cuit de foie con confitura de la casa y frutos secos +4,00 €

Gluten, frutos secos y lactosa) (COCINA TERMAL)

Crema de patata con huevo frito, salteado de setas, chips de moniato i de patata

(Huevo, gluten y lactosa) (COCINA TERMAL)

Crep de brandada de bacalao con sanfaina (Lactosa, gluten y pescado)

Carpacho de manitas de cerdo con vinagreta de piñones. (Lactosa y frutos secos)

Timbal de patata, butifarra de perol y setas de temporada con alioli (Lactosa)

Bullabesa al estilo tradicional de La Fonda (Lactosa, apio, pescado y frutos secos)

Cazuela de caracoles a la "llaminera" (Gluten)

Canelones de pato con peras y besamel de foie. (Gluten y lactosa)

Canelón de pollo de payés con cigalas. (Gluten, lactosa y marisco)

Canelones de asado (los de la yaya Loreto) (Lactosa y gluten)

SEGUNDOS

Asados

Ternera asada con salsafins (conté gluten, lactosa y frutos secos)

Pato asado con salsafins (conté gluten, lactosa y frutos secos)

Cordero deshuesado al horno con romero y peras caramelizadas +3,00 €

(Gluten, lactosa y frutos secos)

Carrillera asada con melocotón y ratafía (Gluten y frutos secos)

Manitas de cerdo deshuesadas con gambas (Gluten, lactosa, frutos secos y marisco)

Arroces (min 2 personas)

Arroz del señoret (pescado y marisco). (Apio, marisco y lactosa)

LA BRASA (se acompaña con patata y cebolla confitadas).

- Cerdo:** Lagarto ibérico - Secreto – Butifarra de payés–
Manitas de cerdo maceradas con picada de almendra
- Tenera:** Entrama macerada a las hierbas provenzales
*Entrecot al gusto (300 grs). +5,00 € / *Filete al gusto +6,00 €
Brasa, 5 pimientas, roquefort o foie (Lactosa, mostaza y frutos secos – excepto brasa)
- Cordero:** Costillas y chuletas +3,00 €

PESCADO

- Calamares a la romana - Especialidad de la casa y de la cocina termal - (Gluten) (CUINA TERMAL)
- Gallo de San Pedro al horno (Apio, pescado y marisco)
- *Bacalao a la muselina de ajo. +2,50 €
Inspirado en la receta del chef Josep Mercader del Motel Empordà (Apio, lactosa, huevo, pescado y marisco)
- *Suprema de Corvina al horno con patata, cebolla y tomate (apio, pescado y marisco) +5,00 €
- Salmón al grill con cremoso de manzana de Caldes y aceite de eneldo
- *Rape al horno con patata, cebolla y tomate (apio, pescado y marisco) +6,00 €

POSTRES (LA COCINA DULCE)

**Si les apetece el pastel de queso lo deben pedir al principio de la comida.
Tienen una preparación de 30 minutos. Gracias**

- Piña caramelizada al ron con helado de vainilla y frutos rojos. (El helado contiene huevo y lactosa)
- Helado de turrón con ratafía (Lactosa, frutos secos y gluten)
- Crema catalana. (Huevo, lactosa y gluten)
- Flan de huevo casero con nata (el helado contiene huevo y lactosa)
- Zumo de naranja natural con helado de vainilla (el helado contiene huevo y lactosa)
- Mini rosco de nata con crumble de almendra y frutas del bosque (huevo, lactosa, frutos secos y gluten)

Pasteles caseros

- Pastel de hojaldre, manzana, crema y helado de nata (Lactosa, huevo y gluten)
- *Pastel de queso con frutos rojos y crumble de almendra (Lactosa, huevo, frutos secos y gluten)

Postres con suplemento de + 2,50 € por ración

- *Couland de chocolate (Huevo, frutos secos, lactosa y gluten)