

Menús

Restaurants

Aroma

El Cruce

Bamassa

La Fonda

Syrah

Ela Avets

La Parra

Tastacel

El Celler

El Rebost

Aroma

Aperitiu de benvinguda

Entrants (a escollir):
Amanida de bacallà, anxoves, romesco i truita de mongetes del ganxet
Carpaccio de peus amb mongetes del ganxet, llagostins i fruita seca

Segons (a escollir):
Mandonguilles de conill amb cervesa del Montseny
Tronc de lluç farcit de ceps i gambes

Postres (a escollir):
Escuma de crema catalana
Mus de tres xocolates

Per beure
Vi Crinel DO Tarragona o aigua o refresc
Cafè

Preu: 29,50 € (IVA inclòs)

El Cruce

Aperitiu
Sopa de cireres, escuma de mascarpone i oli d'alfàbrega
Llopart microcosmos rosat millessimé 2005 – Reserva DO Cava

Primer plat
Arròs de múrgules, conill de bosc i botifarra negra del Montseny
Castell del Remei – oda blanc'06 – DO Costers del Segre

Peix
Lluç de palangre, mongeta del ganxet (DOP Montseny) i safrà
Edetaria '06 – DO Terra Alta

Carn
Caneló de pollastre de pagès rostit amb Parmentier de ceba tendra i blat de moro torrat
Serrat de Montsoriu – Vinya dels Tons '08 – Vins de la Terra del Montseny

Postres
Gelat de pinyó real amb sopa de panses i gelea de moscatell
Ökonomierat Rebohölz muskateller '09 – DO plaz

Preu: 33 € (IVA no inclòs. Begudes i celler a banda)

Amb maridatge: 60 € (IVA no inclòs)

Bamassa

Primer
Truita de poma del Montseny

Segon
Trinxat de botifarra negra i mongetes del ganxet

Postres
Pastis de nous amb xocolata

Aigua, vi i cafè

Preu: 15 € (IVA inclòs)

La Fonda

Torrades amb pernil ibèric

Flam de salmó i espàrrecs

Confit de mar i muntanya

Musclos de roca gratinats
i
Un segon de la carta a escollir

Begudes: aigua mineral, vi Señorio de Ordaz
i cava Castell d'Ordal brut

Preu: 25 € (IVA inclòs)

Syrah

Aperitiu
pa

De primer (a escollir)
Amanida de mongeta del ganxet amb pernil d´ànec i foie amb vinagreta
Sopa de tomàquet amb gelat de formatge de cabra
Croquetes de bolets amb beixamel

De Segon (a escollir)
Botifarra saltejada amb calamarsó d´Arenys*
Filet de porc (llaminera) rostit amb bolets i gambes*
Xai al forn amb patata, ceba i tomàquet

De postres
(no estan definits, però hi haurà tres postres a escollir)

Vi DO Montseny (rosat i negre)

Preu: 25 € (IVA inclòs)

Els Avets

De primer (a escollir)
Amanida de tomàquet, formatge fresc, formatge de cabra i vinagreta d'alfàbrega
Amanida de nous i quatre formatges
Amanida de favetes i pernil d'ànec
Esqueixada de bacallà
Carpaccio de bacallà, foie mi cuit i oli verge d'oliva

De segon (a escollir)
Paella d'arròs negre
Paella de fideus estil mariner
Paella d'arròs "Els Avets"
Bacallà al pil-pil
Costelletes de cabrit arrebossades i guarnició
Cuixetes d'ànec amb peres i prunes
Polpetes de l'Avi Esteve amb ceps de Santa Fe
Bistec tàrtar de l'Esteve

De postres (a escollir)
Coulant de xocolata
Pinya amb crema catalana
Pastís de formatge
Gelat de torró de Xixona

Preu: 25 € (IVA inclòs)

La Parra

Entrants
Amanida de formatge de cabra gratinat i nous
Espàrrecs verds gratinats a la crema
Favetes i pèsols amb botifarra negra i cansalada
Arròs de mar i muntanya

Segons
Cabrit del Montseny arrebossat i cruixent
Magret d'ànec (criat a Palau) amb salsa de mores
Filet de bacallà amb fruits secs i mel del Montseny
Calamars de Blanes a la planxa

Selecció de postres

Vins, aigües i cafè

Preu: 23 € (IVA inclòs)

Tastacel

Primer plat
Sopa freda de castanyes amb herbes del Montseny

Segon plat
Pastís de verdures i bolets

Postre
Muntanya de merenga amb crema catalana

Pa integral de cereals, vi de la terra i aigua.

Preu: 18 € (IVA inclòs)

El Celler

Coca d’en Jan
(meitat d’escalivada amb formatge de cabra i l'altra meitat amb botifarra de pagès al plat): 4,8 €

Cervesa del Montseny: 2'20 €

El Rebost

Primers
Amanida de bolets i formatge de cabra
Amanida de favetes saltejades amb pernil
Endívies al Roquefort i nous
Mil fulles de patates i botifarra negra amb salsa de ceps
Cargols del Montseny guisats o a la llauna
Embotits del Montseny amb espardenya torrada

Segons
Picantó a la brasa
Botifarra amb mongetes del ganxet
Bistec de vedella brasa o amb salsa a triar
Brotxeta de la casa
Magret d'ànec amb salsa Porto
Cabrit del Montseny arrebossat
Bacallà samfaina
Bacallà all i oli

Pa, vi Perelada rosat o negre, postres de la casa

Preu: 25 € (IVA inclòs)