

CORNERS

BY FINA PUIGDEVALL

BARRES MONOGRÀFIQUES / BARRAS MONOGRÁFICAS / MONOGRAPHIC STATIONS

Barra d'embotits artesans catalans

Barra de embutidos artesanos catalanes

Catalan artisan sausages station

Barra de formatges catalans amb assortiment de pans i mermelades

Barra de quesos catalanes con surtido de panes y mermeladas

Catalan cheese station with bread assortment and jams

"Fes la teva pròpia amanida" amb verdures del nostre hort

"Haz tu propia ensalada" con verduras de nuestro huerto

"Make Your own salad" with vegetables from our garden

ENTRANTS / ENTRANTES / FIRST COURSES

Terrina de verdures i vinagreta

Terrina de verduras y vinagreta

Vegetable terrine and vinaigrette

Suc de mongeta verda, menta, meló, cogombre

Jugo de judía verde, menta, melón, pepino

Green bean juice, mint, melon, cucumber

Pop amb piperrada, carpaccio de tomàquet

Pulpo con piperrada, carpaccio de tomate

Octopus with piperrada, tomato carpaccio

Sardina/verat marinat amb verdures adobades

Sardina/caballa marinada con verduras encurtidas

Marinated sardine/mackerel with pickled vegetables

Arròs de pagès amb calamars

Arroz de payés con calamares

Country rice with squids

Pebrot del piquillo farcit de carn del rostit

Pimiento del piquillo relleno de carne de asado

Piquillo pepper stuffed with roast meat

Assessorament de

Fina Puigdevall xef del restaurant Les Cols d'Olot

**Michelin



PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Pollastre en escabetx amb pastanaga i ceba

Pollo en escabeche con zanahoria y cebolla

Marinated chicken "escabèche" with carrots and onions

Roast beef, poma rostida

Roast beef, manzana asada

Roast beef, roasted apple

Secret de porc amb gratinat de patata

Secreto de cerdo con gratén de patata

Pork loin "secreto" with potato gratin

Brandada de bacallà, pil-pil, moscatell

Brandada de bacalao, pil-pil, moscatel

Cod brandade, pil-pil sauce, muscat

Saltat de verdures de temporada al carbó

Salteado de verduritas de temporada al carbón

Sautéed seasonal vegetables grilled over charcoal

POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Gelats, sorbets (sabors variats)

Helados, sorbetes (sabores variados)

Ice-creams, sorbets (assorted flavors)

Paisatge volcànic; xocolata, ratafia, fajol

Paisaje volcánico; chocolate, ratafia, alforfón

Volcanic landscape; chocolate, ratafia, buckwheat

Gratinat de fruita fresca; kiwi, pinya, gerd, plàtan

Gratinado de fruta fresca ; kiwi, piña, frambuesa, plátano

Fresh fruit gratin; kiwi, pineapple, raspberry, banana

Preu persona / Precio persona / Price person:

45,00 €

NO Inclou beguda / NO Incluye bebida / Drinks NOT included

IVA inclòs / IVA incluido / VAT included

Assessorament de

Fina Puigdevall xef del restaurant Les Cols d'Olot

**Michelin

