

LA NOSTRA CARTA



ENTRANTS

Amanida de temporada	10€
Fusta d'embotits de la Vall	11€/ pers
Pota de pop a la brasa	16,50€
Patates d'Olot	10,50€
Patates de brandada de bacallà	11,50€
Cargols de Ca l'Esteve	15€
Canelons casolans	11€
Formatge tou d'ovella tipus Torta del Casar amb torradetes	14€
Croquetes de la casa de rostit	9,50€
Coca torrada amb ceps, tomàquet i carxofes confitades, oli de tòfona i romaní	12€

Panera de pa	1€
Panera de pa torrat	2€
Allioli	1€
Envàs per emportar	1€

SEGONS

Peus de porc gratinats amb romesco	10€
Bistec de vedella	10,50€
Espatlla de xai al forn	16€
Garri gratinat i desossat	14,50€

A LA BRASA

Botifarra	10€
Conill de Ca l'Esteve	12,50€
Entrecot de vedella	19€
Xai (4 peces variades)	16€
Graellada de carn variada (pollastre, conill, cansalada, xai i botifarra)	14,50€
Pollastre	10€
Magret d'ànec amb reducció de ratafia	16€
Ossos d'espinada	10€

(tots els plats porten guarnició)

POSTRES

Mató amb mel	6€
Grana de capellà amb moscatell	6€
Reposteria	7€
Coulant de xocolata	6€
Pouding casolà de ratafia	6€
Pastís de formatge de la casa	6€
Trufes artesanes	7€
Gelat de torró amb ratafia d'Olot	7€

VINS DE POSTRES 3€

Ratafies d'Olot, Russet o Pere Xic (Ferrer del Mas)
Garnatxes de l'Empordà i de La garrotxa
Pedro Ximenez (Ferrer del Mas)

IVA INCLÒS (10%)



CELLER

NEGRES

El de la casa _____ 5,50€

Sauló _____ 13€
(D.O. Empordà . Lledoner negre i Carinyena)
Ví jove, afruitat, equilibrat i fàcil.

Vinyes velles _____ 17€
(D.O. Empordà. Garnatxa negra, Carinyena i Cabernet Sauvignon) Ví madur, complex i concentrat.

Braó _____ 25,50€
(D.O. Montsant. Carinyena i Garnatxa negra)
Amb fruit ple d'expressió. Criança d'un any.

Parrell _____ 9€
(D.O. Montsant. Syrah, Garnatxa negra, Merlot i Cabernet Sauvignon) Ví novell amb molta vida per endavant.

Tití _____ 19,50€
(D.O. Priorat. (Garnatxa, syrah i cabernet s.)

Sentiments _____ 21€
(D.O. Priorat. Garnatxa i Carinyena)
Vi de mitja criança, fresc, complex i rodó.

Ritme _____ 21€
(D.O. Priorat. Carinyena i Garnatxa negra) Color cirera intens, aromes de fruita vermella i espècies. Notes de fusta.

Abadal Mandó _____ 22,50€
(D.O. Plà de Bages. Varietat recuperada del Bages.)
Un any de criança. Aromes florals, equilibrat i rodó.

Aucalà MAGNUM _____ 26€
(D.O.Terra Alta. Garnatxa negra i petita part de Carinyena)
Ví jove amb un 30% de vi criat en botes de 3er any.

Martí Fabra Vinyes Velles MAGNUM — 35,50€
(D.O.Empordà)

Acústic MAGNUM _____ 39,50€
(D.O.Montsant. Garnatxa i carinyena)

Lafou El sender MAGNUM _____ 35,50€
(D.O.Terra Alta Garnatxa i Syrah)
Ví amb volum, maduresa i frescor.

Masia Carreras MAGNUM _____ 50€
(D.O.Empordà. Carinyena) Ví estructurat de ceps centenaris en sol de pissarra i sauló. Ví molt estructurat.

ROSATS

El de la casa _____ 5,50€

Vinyes roses. Jané Ventura _____ 12€
(D.O. Penedès. Ull de llebre i carinyena)
Ví rodó, elegant i llaminer.

Claret d'Albera, Martí Fabra _____ 11€
(D.O. Empordà. Ull de Llebre i Carinyena)
Ví d'un vermell brillant, intens en nas i cos en boca.

BLANCS

El de la casa _____ 5,50€

Verd d'Albera _____ 12€
(D.O. Empordà. Garnatxa blanca, Macabeu, Moscat, Garnatxa roja i Chardonnay)
Predomini de garnatxes i macabeus amb un suau premsat i fermentació en tines de formigó.

Lafou Els amellers _____ 22€
(D.O. Terra alta . Garnatxa blanca)
Blanc amb cos de negre conservant frescor i acidesa.

Vinyes blanques. Jané Ventura _____ 13€
(D.O. Penedès. Xarel·lo, Macabeu i Malvasia de Sitges)
Tipicitat amb varietals del Penedès amb l'afegit de la Malvasia de Sitges.

Aucalà _____ 14€
(D.O.Terra Alta. Garnatxa blanca)
La garnatxa blanca de la Terra Alta amb la seva complexitat i frescor.

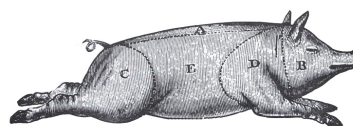
CAVA

Prima Vides de Codorniu (Brut) _____ 10,50€

Jané Ventura (Brut nature) Reserva _____ 16€

Llopart (Brut nature reserva) _____ 21€

Agustí Torelló (Barrica. Brut nature gran reserva) — 25€



iva inclòs (10%)