



Josep Munier

## PRIMERS

Amanida de Pebrot vermell escalivat amb assortiment d'enciams i vinagreta d'Anxoves  
Esqueixada de Bacallà amb Escarola, sobre fons de Romesco i vinagreta d'Olives negres  
Albergínia rostida i farcida de Botifarra del Perol i Bolets gratinada amb la seva pròpia salsa  
Ous escalfats i gratinats amb sobre fons de Crema de Patata  
Pasta fresca - Lasanya gratinada a la Bolonyesa  
Trinxat de la "Cerdanya" amb Col i Patata, Botifarra negra i Cansalada del coll cruixent  
Rossejat de Fideus a l'estil Fonda Montseny  
Pebrots del Piquillo farcits de Brandada de Bacallà gratinats amb salsa Biscaina

## SEGONS

Peix del Dia - Salmó fresc a la brasa de carbó amb Patates al vapor i salsa Bearnesa  
Calamarsets frescos de la costa saltejats amb all i julivert i Patates al vapor (sup. 5,00€)  
Ossobuco de Vedella rostit i guisat a la "Milanesa" amb Arròs blanc  
Garró Ibèric rostit amb la seva pròpia salsa, Poma caramel.litzada al Calvados i Prunes  
Bistec de Vedella a la brasa de carbó amb Patates fregides  
Entrecotte de Vedella a la brasa de carbó amb Albergínia arrebossada i cruixent (sup. 5,00€)  
Civet de Senglar marinat i estofat al Vi negre amb Bolets i Poma caramel.litzada (sup. 5,00€)

## POSTRES

Fruita Natural - Carpaccio de Pinya macerada a la Menta fresca amb Sorbet de Gerds  
Pasta de full amb Cabell d'Angel, Fruits secs i Gelat de Vainilla  
Bavaroisse de Vainilla amb Crema Anglesa i encenalls de Xocolata negra  
Mousse de Iogurt amb Pinya i Geleé de Regalèssia

15.00 €  
IVA inclòs

Pa, Vi i Aigua inclòs

APARCAMENT DE LA FONDA MONTSENY A 50m.