

# PETITA CARTA FONDA MONTSENY

Josep Muniesa

## PRIMERS

Terrina de Foie Gras d'Ànec amb Figs, Codony i torrades calentes de Pa de Brioux  
Amanida tèbia de Vieïres amb Espàrrecs verds, sobre fons de Romesco i vinagre Balsàmic  
Amanida de Verdures de Primavera amb Tòfona fresca i Oli de Fruits secs  
Sopa de Peix amb Rogers de roca, Arròs al safrà i crostons de Pa  
Canelons gratinats a l'estil Fonda Montseny  
Calçots arrebossats i cruixents amb salsa Romesco  
Arròs caldós de Llagostíns de Benicarló

## SEGONS

Tronc de Lluç de palangre a la brasa de carbó amb Carxofa natural del Prat rostida  
Rogers de roca sense espines rostit amb sobre fons de Patata i Caldo de Bullabesa  
Cua de Bou al Vi negre desossada i farcida de Bolets amb petites Cebetes i petits Macarrons  
Cap i Pota de Vedella a l'estil Fonda Montseny  
Filet de Vedella a la brasa de carbó amb Múrgules del país (+ 4 € sup.)  
Costellam de Xai de llet rostit a les fines herbes amb salsa de Olives negres (+ 4 € sup.)

## POSTRES

Assortiment de Gelats de 2 boles a escollir (Vainilla, Xocolata, Whisky de Malta, Llet Merengada, Coco, Festucs)  
Crema Catalana en 2 textures amb Galetas Maria i Geleé de Llimona  
Textura de Xocolata negra amb Gelat de Whisky de Malta  
Canutillos cruixents de Neula farcits de Crema de Vainilla amb Gelat de Xocolata negra  
Tatin tèbia de Poma amb Crema Anglesa i Gelat de Vainilla  
Soufflé de Grand Marnier (demandar amb antelació, mínim 20 minuts) (+ 2 € sup.)

25.00€

Pa i Entreteniments 3,00 €

iva inclòs  
Vi i Aigua inclòs

Aquest menú es servirà de Dilluns a Divendres al migdia al Restaurant Gastronòmic  
**APARCAMENT DE LA FONDA MONTSENY A 50m.**