

MENÚ ORIGEN



RESTAURANT

DE J. C. GÁMIZ & ANNA PUIGCERNAU

ENTRANTS / ENTRANTES

- . Mitcuit de foie caramelitzat, esponja de canya de sucre i menta, poma al vi olorós i escuma de gerds / Mitcuit de foie caramelizado, esponja de caña de azúcar y menta, manzana al vino oloroso y espuma de frambuesa
- . Bunyols de lluç amb paté d'albergínia fumada, lactonesa d'anxova i tomàquet concassé / Buñuelos de merluza con paté de berengenas ahumadas, lactonesa de anchoas y tomate
- . Caneló farcit de vedella rustida amb beixamel de ceps / Canelón de ternera con bechamel de ceps
- . Trinxat de col kale a l'estil de la Cerdanya amb botifarra blanca i negra / Trinchat de col kale al estilo de la Cerdaña con butifarra blanca y negra
- . Crema de carbassó amb ravioli fregit, farcit de formatge i fruits secs / Crema de calabacín con raviolis fritos de queso de cabra y frutos secos

PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES

- . Bacallà confitat gratinat amb all i oli de ceps sobre samfaina / Bacalao confitado y gratinado con ali oli de boletus sobre sanfaina
- . Peix del dia / Pescado del día
- . Paella de muntanya (mín. 2persones) / Paella de montaña (mín. 2persones)
- . Melós de vedella de Bolvir estofat amb les seves verdures, vi negre i bolet / Meloso de ternera de Bolvir estofado con sus verduras, vino tinto y setas
- . Entrecot de vedella de Bolvir amb patates fregides en Aove / Entrecot de ternera de Bolvir con patatas fritas en AOVE
- . Espatlla de xai lletó a baixa temperatura amb aromes mediterranis a l'estil Gàmiz (Suplement 15€) / Paletilla de cordero lechal a baja temperatura con aromas mediterráneos al estilo Gamiz (Suplemento 15€)

POSTRES

- . El nostre pastís fi de poma al forn amb gelat de vainilla (preparació 15min. aprox.) / Nuestra tarta fina de manzana con helado de vainilla (preparación 15min. aprox)
- . Amanida de fruita de temporada amb gelat de gerds / Ensalada de frutas de temporada con helado de frambuesa
- . Pastís de formatge amb confitura de tomàquet, gelat de fruits vermells i cruixent de pa / Tarta de queso con confitura de tomate, helado de frutos rojos y crujiente de pan
- . Taten de pera amb cor de farigola, escuma de iogurt de Llivia i gelat d'alfàbrega (preparació 15min. aprox.) / Tatin de pera con corazón de tomillo, espuma de yogur de Llivia y helado de albahaca (preparación 15min. aprox.)

Preu per persona: 33€ iva inclòs. Aigua o vichy / Precio por persona: 33€ iva incluido . Agua o vichy

(Els menús NO és COMPARTEIXEN, en el cas que vulguessin el servei de compartir s'afegirà 12€ per parella. NO és COMPARTIRÀ UN SOL MENÚ) / (Los menús NO se COMPARTEN, en caso de querer el servicio para compartir se añadirá 12€ por persona. NO se COMPARTIRÁ UN SOLO MENÚ)