

ELS CUINERS



- Joan Masegur
- Felip Hontoria
- Toni Calero
- Fina Puigdevall
- Jordi Juncà
- Gerard Xifra
- Sergi Nicastro
- Miquel Alongina
- Joan Roig
- Joaquim Gòmez
- Sorina Gabriela Stefanou
- David Colom



Lloc: Hotel Mas La Ferreria de la Vall de Bianya

EL SOPAR

DIMECRES 28 D'OCTUBRE
20:30h · RESTAURANT CA L'ENRIC*

APERITIU

- De fajol, espagueti, brou fumat
- Capuccino de ceps amb galetes de tortell d'Olot
- Croqueta de patata mora trufada
- Cornets de formatge serrat d'ovella Mas Farro amb fruits de tardor
- Mousse de foie amb reducció de ratafia i crumble de farro
- Barrejat de fesols de Santa Pau amb botifarra de perol
- Rotllet de salmó fumat amb verdures del nostre hort i caviar
- Saltat de calamars, verdures i ruca amb iogurt de La Fageda
- Suprema de bacallà confitat amb crema de carbassa i alls tendres
- Pilotilles de vedella Mas La Carrera amb salsa d'anet
- Llom de porc llaminer
- Civet de senglar amb ceps

A TAULA

- Milfulles de vedella amb salsa de cafè de París
- La ratafia i els seus 7 ingredients principals
- Pa de la fleca Pa Nàsia d'Olot
- Oli de pau – Empordàlia

BEGUDES OFICIALS

- Aigua Font Vella
- Celler Empordàlia · DO Empordà
- Sinols blanc 2014
- Sinols rosat 2014
- Sinols negre 2014
- Balmeta 2013
- Sinols Criança
- Coromina 2011
- Sinols Garnatxa
- Brut Nature Gran Reserva Torelló · D.O Cava
- Cafès Callís
- Ratafia Russet

OBSEQUI: Plat de la 31a Mostra Gastronòmica de la Garrotxa gentilesa de Suministres Girona

PREU: 50€
(IVA INCLÒS)

VENDA DE TIQUETS, INFORMACIÓ I RESERVES:
Associació d'Hostalatge de la Garrotxa
Avda. Onze de setembre, 22 – Olot
T. 607 401 947
info@garrotxahostalatge.cat

VOLCANETS 2015

Durant el sopar s'atorgaran els volcanets, unes distincions que des del 1995 es donen a persones, empreses i institucions que promocien la Garrotxa a través de la seva activitat.

Volcanet d'or
Associació de Placers d'Olot, per la promoció que fan de la comarca a través del producte de qualitat i pel nou projecte de la Plaça Mercat.

Volcanet d'argent
Setmanari La Comarca, per la seva trajectòria informativa a nivell local de tot el que passa a la Garrotxa, pel seguiment i assistència a les 31 Mostres Gastronòmiques que s'han portat a terme, i en reconeixement a l'antiga i nova etapa de la revista.

Homenatge
Fonda Finet de Sant Feliu de Pallerols, perquè celebra el seu 150è aniversari.

31 MOISTRA GASTRONÒMICA DE LA GARROTXA

Menús del 29 d'octubre al 29 de novembre

Degusta Territori



SOPAR DE LA MOSTRA | Dimecres 28 d'octubre a les 20.30h
Restaurant Ca l'Enric® · Vall de Bianya

RESERVA ELS TEUS TIQUETS A: info@garrotxahostalatge.cat · 607 401 947



EMPRESSES COL·LABORADORES

DARNÉS grup
Font Vella SanMiquel
Ctra. de Banyoles, s/n · 17481 Sant Julià de Ramis
Tel. 972170222 Fax. 972171443 www.darnes.es

RATAFIA RUSSET
Ctra. de Santa Pau, 2
17800 Olot
Tel. 972 26 10 88
Fax. 972 26 84 60
ratafia@russet.cat
www.russet.cat

GEXTION
GESTIÓ D'EXCEL·LENCIA EMPRESARIAL
www.gextion.com gextion@gextion.com

masoliverGRUP
C. Puntí, 18 · 17857 Begudà
Tel. 972290119
www.masolivergrup.com

Massegur
el teu proveïdor de referència
amb HORECA.
Tel. +34 972290119
www.massegur.cat info@massegur.cat

MIRÓ
VERMUTS
C. Puntí, 18 · 17857 Begudà
Tel. 972290119
www.masolivergrup.com

HotelBar
Equipaments per a l'hostaleria
Gran Via Jaume I, 26 · 17001 Girona
Tel. 972 29 21 00 · Fax. 972 29 78 30

empordàlia OLI DE PAU
ARRIETATS A LA TERRA
Ctra. Rossa, s/n · 17494 Pau (Girona) Tel. 972530140
info@empordalia.com www.empordalia.com

Del Moral
CONGELATS
C. Mgdia, 5
17458 Fontelles de la Selva
Tel. 972476151
Fax. 972476534
www.delmoral.com
info@delmoral.com

Plana
C/ Major, 8 · OLOT

COBEGA
Coca-Cola
Av. Patrici Catalans, 32 · 08860 Espiguels de Llobregat
Fax. 93 496 66 17 info@cobegacat.com www.cobega.es

Carboniques Olot
C. Compostar Pedrell, 29 · 17800 OLOT
Tel. 972273502 · Fax. 972271257
Carboniqueslotarboniquesolot.com

Freixenet
Delegació Catalunya · Tel. 93 891 70 92

VISA
EQUIPAMENTS
PROJECTES I EQUIPAMENTS D'HOSTALERIA I COMERC
SERVEI ASSISTÈNCIA TÈCNICA
Av. Santa Coloma, 28-33-36 · 17800 Olot
Tel. 972 26 58 46 · info@viseaequipaments.cat

DOS SERVEIS
DOSKREFED, S.L.
HOSTALERIA I FRED
Tel. 972 27 17 16 LA CANYA
Ctra. Girona 522 km 3,9 Naus 1-2 · 17859 La Canya
Tel. 972 27 17 16 Fax. 972 29 04 03 info@dosservies.com

Asgi
Oronà
Pg. Ind. de Girona
Av. Mas Pins, 61
17457 Fluvià de la Selva
Tel. 972 47 76 50
www.asgi.es
comercial.asgi@oronas.es

FlashOlot
FOTÒGRÀFS
C. Madrid, 80 · Tel. 972 26 69 68 · OLOT
www.flashot.com / info@flashot.com

Jordi Oliveras, SL
VINS LICORS CAVES
Ctra. de les Tries, 28 Olot Tel. 972 26 25 57 Fax. 972 27 06 08
comercial@vinsoveras.com www.vinsoveras.com

OLOT TELEVISIÓ
LA TELEVISIÓ DE LA GARROTXA
Tel. 972 27 55 55 www.otlot.tv

Capdevila
FRUITES
Av. Europa, 47 (Pol. Ind. Pla de Baix) 17800 Olot
Tel. 972 26 30 66 Fax. 972 27 03 36 cancapdevila@gmail.com

autoNet&Oil
Gasolineras Quality Low Cost

Ladeus
WEB BRANDING
Desenvolupament de marca i projectes a Internet
WWW.LADEUS.COM - T. 972 360 400

PÉREZ SANTAMARIA TORELLÓ
CAVA
Tel. 972236257
info@percsantamaria.com
www.percsantamaria.com

GERMANS CUMBRIU
LA CRISA DEL BOCALL
Ctra. Pont de Molins a Cabanes, km 2 Cabanes (Girona)
Tel. 972 67 23 80 Fax. 972 67 37 63

GROS MERCAT
MIQUEL ALIMENTACIÓ GRUP
C. Mestre Fala, Polígon Les Mates
17800 Olot
Tel. 972 26 42 50
www.miquel.es grosmercat@miquel.es

PEIXOS OLOT S.L.
Plaça Mercat d'Olot (parades 27-32) 17800 Olot
C. Pere Llorens, 7 Tel. 972 27 42 17
Av. Santa Coloma, 28 Tel. 972 26 38 08

CARNS VILA
Ctra. de Puigós, s/n
17844 Cornellà de Terri (Girona)
Tel. 972 59 40 54
Fax. 972 59 47 24
carnsvila@gm.es

mengivol
aliments i sensacions
Tel. 619 93 17 82 info@mengivol.cat

A. T. J.
SERVEI DE RECOLLIDA D'OLIS VEGETALS USATS
EMPRESA AUTORIZADA - ARC (Agència de Residus de Catalunya)
Tel. 654 186 160

Dàlia
SERVEI ROBECA
C. Indústria, 8 · 17493 Polígon de Vilaçuja
Tel. 972 53 17 00 Fax. 972 53 17 20
www.grupdalia.com

GRÀFIQUES GARROTXA
C. Vallespir, Nau 19 (Pol. Ind. Escola Llar)
17800 Olot · Tel. Fax. 972 27 04 27
ggarrotxa@hotmail.com

CONFECCIONS TOTTREBALL
VESTUARI LABORAL PROFESSIONAL
Galeries Ciutat-Aguiló · C. Ferras Aguiló, 10 · 17001 Girona
Tel. 972 21 77 19 info@tottreball.com www.tottreball.com

Seremex
Manteniments i Instal·lacions contra incendis
SICI 2012 S.L.
GIRONA: C. Firal, 77 · 17840 Sarnà de Ter Tel. 972 17 00 17
OLOT: C. Goya, 57 · 17800 Olot Tel. 972 26 76 17

Cafès Callís
1962
C. Puntí, 20 (Pol. Ind. de Begudà) 17857 Sant Joan les Fonts
Tel. 972 26 08 91
callis@cafescallis.com www.cafescallis.com

Embotits MasOlot, s.l.
Arosà
Av. Antoni Gaudí, 7 · 17800 Olot Tel. Fax. 972 27 16 70
www.embotitsmasoolot.com embotitsmasoolot@gmail.com

ASSOCIACIÓ DE PLACERS DEL MERCAT D'OLOT
viu el mercat

la Fageda
Els Casals · 17811 Santa Pau
Tel. Atenció al client: 902 118 150
www.lafageda.com lafageda@lafageda.com

CARNS FRESQUES I EMBOTITS ARTESANALS
ESP 10.13841/GE C.E.E.
ME TE
CARNIS PEROT S.L.
C. Esperança, 5 · 17858 La Canya (Girona)
Tel. 972 29 07 58 cansperot@cansperot.com

DISPUIG
PRODUCTES CONGELATS
FRANCISCO PUIG MASJAN, S.A.
C. Riera Rimbau, 2 · 17002 Girona
Tel. 972 20 67 13

"la Caixa"

Impressió: Gràfiques Girona - Fotografies: Flash Olot - Disney - Plana

Organitza: ASSOCIACIÓ D'HOSTALATGE DE LA GARROTXA

MENÚS



DEL 29 D'OCTUBRE AL 29 DE NOVEMBRE

Degusta Territori



Paratge de la Font Moixina
Olot
972261000
www.fontmoixina.com

Productor:
Verdures de La Canya,
productes de l'horta.

DLL	DM	DX	DJ	DV	DSS	DG
13:00-16:00				13:00-16:00		
				20:30-22:30		13:00-16:00



Ctra. Santa Pau, 34
Batet de la Serra
972266134
www.hostaldelsossos.com

Productor:
Porcs Casolans
Coromina i Carns i
Embotits Jordi Vilarrasa.

DLL	DM	DX	DJ	DV	DSS	DG
13:00-16:00				13:00-16:00		
				20:30-22:30		

FONT MOIXINA

La tapa del dia
Crema de patata mora amb gambes i làmina de vieira

Suprema de bacallà amb cremós de carbassa i alls tendres o Tall tou cuit de vedella a la planxa amb moniato i bresa de tardor

Crema de mascarpone amb poma cuita al vi blanc i crumble o *Gelat de Ratafia Russet amb nous de la comarca i els seu caramel*

Aigua Font Vella /Copa de vi Sinols Criança - D.O. Empordà

26€ IVA INCLÒS

*Es podrà escollir entre els diferents plats del menú de temporada.

HOSTAL DELS OSSOS

Cabell d'àngel amb serrat d'ovella
Crema de carbassa amb cruixent de botifarra negra
Carpaccio de peus de porc amb foie
Calamarsets amb ceba i rovellons

Llom de porc llaminer
logurt de La Fageda amb mango
Les postres més llamineres de Cuina Volcànica (20 anys del col·lectiu)

Pa de forn de llenya
Aigua Font Vella
Copa de vi Balmeta 2012 - D.O. Empordà
Cafès

36€ IVA INCLÒS

CAN MORERA

Mousse de foie amb reducció de ratafia i crumble de farro
Cruixent de formatge amb compota de poma
Crema de moniato amb xips de verdures
Piquillo farcit de bacallà
Cuixa d'ànec amb peres
Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells

Pa
Aigua Font Vella
Copa de vi Sinols Criança - D.O. Empordà
Cafè o infusió

23€ IVA INCLÒS

SANT MIQUEL

Croqueta trufada de patata mora de la Vall d'en Bas
Amanida tèbia de ciurenyes,
Confit d'ànec amb codony i reducció de moscatell

Les postres més llamineres de Cuina Volcànica (20 anys del col·lectiu)

Pa
Aigua Font Vella.
Sinols Criança - D.O. Empordà, taula completa
Cafè

26€ IVA INCLÒS

L'HOSTALET

Piquillo farcit de brandada de bacallà amb crema de samfaina
Pilotilles de vedella del Mas la Carrera amb salsa d'anet
Milfulls de patata i botifarra de perol amb crema de ceps
Nyoquis de patata mora i botifarra negra amb salsa de rostit
Espatlla de xai cuita a baixa temperatura amb cama-secs i cebetes
Mousse de ratafia i nous

Pa
Aigua Font Vella
Copa de vi Sinols Criança - D.O. Empordà
Cafè

27,50€ IVA INCLÒS

CAN XEL

La tapa del dia
Saltat de calamars, verdures i ruca amb iogurt de la Fageda
Espatlla de xai al forn
Volcanet de xocolata amb gelat de vainilla i nous de macadàmia

Pa
Aigua Font Vella.
Copa de vi Sinols Criança - D.O. Empordà

28€ IVA INCLÒS

CAL SASTRE

Aperitiu de benvinguda
Sopa de carbassa del nostre hort ecològic amb oli de vainilla
Barrejat de fesols de Santa Pau amb botifarra de perol
Trinxat de col i patata amb botifarra negra
Mini caneló farcit de botifarra i bolets amb beixamel de tòfona
Melós de vedella amb salsa de ratafia, puré de patates i iuca o *Cuixa d'ànec amb salsa de fruits vermells* o *Salmó fresc a la planxa amb parmentier de patata*
Postres especial del dia

Pa / Aigua Font Vella / Sinols Criança - D.O. Empordà, taula completa

35€ IVA INCLÒS

CA LA MATILDE

Civet de senglar amb ceps
*Aquest plat estarà inclòs en tots els menús del restaurant

Menú migdia de dimarts a divendres, 12,50€
Menú dissabte, 17€
Menú diumenge, 18€

Pa
Aigua Font Vella.
Copa de vi Sinols Criança - D.O. Empordà
Cafè

CAN XEL

La tapa del dia
Saltat de calamars, verdures i ruca amb iogurt de la Fageda
Espatlla de xai al forn
Volcanet de xocolata amb gelat de vainilla i nous de macadàmia

Pa
Aigua Font Vella.
Copa de vi Sinols Criança - D.O. Empordà

28€ IVA INCLÒS

CAL SASTRE

Aperitiu de benvinguda
Sopa de carbassa del nostre hort ecològic amb oli de vainilla
Barrejat de fesols de Santa Pau amb botifarra de perol
Trinxat de col i patata amb botifarra negra
Mini caneló farcit de botifarra i bolets amb beixamel de tòfona
Melós de vedella amb salsa de ratafia, puré de patates i iuca o *Cuixa d'ànec amb salsa de fruits vermells* o *Salmó fresc a la planxa amb parmentier de patata*
Postres especial del dia

Pa / Aigua Font Vella / Sinols Criança - D.O. Empordà, taula completa

35€ IVA INCLÒS

CA LA MATILDE

Civet de senglar amb ceps
*Aquest plat estarà inclòs en tots els menús del restaurant

Menú migdia de dimarts a divendres, 12,50€
Menú dissabte, 17€
Menú diumenge, 18€

Pa
Aigua Font Vella.
Copa de vi Sinols Criança - D.O. Empordà
Cafè

HOTEL CASA ANA MARIA -CAN MOTES-

Tast de rotlle de salmó farcit de verdures de l'hort amb caviar de riu
Mil fulls de foie gras i ou del Pla de l'Estany
Xai rostit a foc lent amb mongetes de Santa Pau
Amanida de fruits vermells

Pa
Aigua Font Vella

39€ IVA INCLÒS

LES COLS

Copa de cava natura Les Cols Mont-Ferrant Llonganissa artesanal d'Olot
La terra, l'aigua, el cereal; crosta de fajol, l'essencialitat dels aliments primaris
Per menjar amb els diis; blini de fajol, canapè de flors
De fajol; espagueti, brou fumant
Contrasts i colors; terrina de verdures, vinagreta
De l'hort de les cols; farcellet de col, fetge gras d'ànec
De la llotja; turbot al forn, patata, ceba, tomata
De la Vall d'en Bas; filet de vedella, soja
Llargament confitades; peres amb vi negre
Assortiment de pastissos; tarta taïni, nata, llimona
pastís de xocolata amarga, crema anglesa tocinet, coulis de gerd
Per a compartir; rajola de xocolata, una evocació a l'espai del restaurant
Servei de pa dolç; coca encruda dels Hostalets d'en Bas, cuita en forn de llenya

Pa / Aigua Font Vella / Copa de vi Sinols Criança - D.O. Empordà

50€ IVA INCLÒS

CA L'ENRIC

Els snacks de benvinguda
Branca de roure amb mantega fumada
Cistell d'anar a caçar bolets
Galeta de formatge Mas Farró
Pa amb tomata i embotit trufat fet a casa
Emulsió d'aigua de la coccia dels fesols amb tòfona
logurt de pollastre rostit amb panses i pinyons
Truita de patata i ceba amb truita de riu i ceps
Carbonera (fideuà de bosc)
Amanida de tomates, ceba i tonyina
Calamarsets farcits de bosc
Milfulls de vedella amb salsa de cafè de París

La ratafia i els seus 7 ingredients principals
Entreteniments: Volcà en erupció (trufes de xocolata, garrapinyades i cafè)

No inclou: Aigua Font Vella / Vi Coromina 2011 i altres begudes.

75€ IVA INCLÒS

LA CUINA DEL MERCAT

Lionesa de botifarra negra
Triangle cruixent de ceba i avellanà
Capuccino de ceps amb galetes de tortell d'Olot
Micuit de foie
Vieira amb terra de pernil i crema de patata de la Vall d'en Bas trufada
Bacallà amb mussolina de carbassa i lilit d'espínacs o *Galta de porc cuita a baixa temperatura amb patata al caliu i salsa romesco*

Escuma de iogurt amb gelat de mango i magrana

Pa / Aigua Font Vella / Copa de vi Sinols Criança - D.O. Empordà

20,80€ IVA INCLÒS

LA QUINTA JUSTA

Tortell d'Olot, llonganissa i tomata
Cornet de galeta salada de farro amb formatge Serrat d'ovella i fruits de tardor
Parmentier de puré cremós de patata, llamàntol i pinyons
Lluç a l'oli d'oliva verge, col, espàrrecs, algues marines i cloïsses
Melós de vedella amb cebetes glazejades i salsa de ratafia

Les postres més llamineres de Cuina Volcànica (20 anys del col·lectiu)
Petites bogeries volcàniques

Pa de llenya dels Hostalets d'en Bas
Aigua Font Vella
Balmeta 2012 - D.O. Empordà, taula completa

32,50€ IVA INCLÒS

LA CUINA DEL MERCAT

Lionesa de botifarra negra
Triangle cruixent de ceba i avellanà
Capuccino de ceps amb galetes de tortell d'Olot
Micuit de foie
Vieira amb terra de pernil i crema de patata de la Vall d'en Bas trufada
Bacallà amb mussolina de carbassa i lilit d'espínacs o *Galta de porc cuita a baixa temperatura amb patata al caliu i salsa romesco*

Escuma de iogurt amb gelat de mango i magrana

Pa / Aigua Font Vella / Copa de vi Sinols Criança - D.O. Empordà

20,80€ IVA INCLÒS

LA QUINTA JUSTA

Tortell d'Olot, llonganissa i tomata
Cornet de galeta salada de farro amb formatge Serrat d'ovella i fruits de tardor
Parmentier de puré cremós de patata, llamàntol i pinyons
Lluç a l'oli d'oliva verge, col, espàrrecs, algues marines i cloïsses
Melós de vedella amb cebetes glazejades i salsa de ratafia

Les postres més llamineres de Cuina Volcànica (20 anys del col·lectiu)
Petites bogeries volcàniques

Pa de llenya dels Hostalets d'en Bas
Aigua Font Vella
Balmeta 2012 - D.O. Empordà, taula completa

32,50€ IVA INCLÒS

CAN MORERA

Mousse de foie amb reducció de ratafia i crumble de farro
Cruixent de formatge amb compota de poma
Crema de moniato amb xips de verdures
Piquillo farcit de bacallà
Cuixa d'ànec amb peres
Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells

Pa
Aigua Font Vella
Copa de vi Sinols Criança - D.O. Empordà
Cafè o infusió

23€ IVA INCLÒS

SANT MIQUEL

Croqueta trufada de patata mora de la Vall d'en Bas
Amanida tèbia de ciurenyes,
Confit d'ànec amb codony i reducció de moscatell

Les postres més llamineres de Cuina Volcànica (20 anys del col·lectiu)

Pa
Aigua Font Vella.
Sinols Criança - D.O. Empordà, taula completa
Cafè

26€ IVA INCLÒS

CAN MORERA

Mousse de foie amb reducció de ratafia i crumble de farro
Cruixent de formatge amb compota de poma
Crema de moniato amb xips de verdures
Piquillo farcit de bacallà
Cuixa d'ànec amb peres
Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells

Pa
Aigua Font Vella
Copa de vi Sinols Criança - D.O. Empordà
Cafè o infusió

23€ IVA INCLÒS

SANT MIQUEL

Croqueta trufada de patata mora de la Vall d'en Bas
Amanida tèbia de ciurenyes,
Confit d'ànec amb codony i reducció de moscatell

Les postres més llamineres de Cuina Volcànica (20 anys del col·lectiu)

Pa
Aigua Font Vella.
Sinols Criança - D.O. Empordà, taula completa
Cafè

26€ IVA INCLÒS

CAL SASTRE

Aperitiu de benvinguda
Sopa de carbassa del nostre hort ecològic amb oli de vainilla
Barrejat de fesols de Santa Pau amb botifarra de perol
Trinxat de col i patata amb botifarra negra
Mini caneló farcit de botifarra i bolets amb beixamel de tòfona
Melós de vedella amb salsa de ratafia, puré de patates i iuca o *Cuixa d'ànec amb salsa de fruits vermells* o *Salmó fresc a la planxa amb parmentier de patata*
Postres especial del dia

Pa / Aigua Font Vella / Sinols Criança - D.O. Empordà, taula completa

35€ IVA INCLÒS

CA LA MATILDE

Civet de senglar amb ceps
*Aquest plat estarà inclòs en tots els menús del restaurant

Menú migdia de dimarts a divendres, 12,50€
Menú dissabte, 17€
Menú diumenge, 18€

Pa
Aigua Font Vella.
Copa de vi Sinols Criança - D.O. Empordà
Cafè

CA L'ENRIC

Els snacks de benvinguda
Branca de roure amb mantega fumada
Cistell d'anar a caçar bolets
Galeta de formatge Mas Farró
Pa amb tomata i embotit trufat fet a casa
Emulsió d'aigua de la coccia dels fesols amb tòfona
logurt de pollastre rostit amb panses i pinyons
Truita de patata i ceba amb truita de riu i ceps
Carbonera (fideuà de bosc)
Amanida de tomates, ceba i tonyina
Calamarsets farcits de bosc
Milfulls de vedella amb salsa de cafè de París

La ratafia i els seus 7 ingredients principals
Entreteniments: Volcà en erupció (trufes de xocolata, garrapinyades i cafè)

No inclou: Aigua Font Vella / Vi Coromina 2011 i altres begudes.

75€ IVA INCLÒS

CA L'ENRIC

Els snacks de benvinguda
Branca de roure amb mantega fumada
Cistell d'anar a caçar bolets
Galeta de formatge Mas Farró
Pa amb tomata i embotit trufat fet a casa
Emulsió d'aigua de la coccia dels fesols amb tòfona
logurt de pollastre rostit amb panses i pinyons
Truita de patata i ceba amb truita de riu i ceps
Carbonera (fideuà de bosc)
Amanida de tomates, ceba i tonyina
Calamarsets farcits de bosc
Milfulls de vedella amb salsa de cafè de París

La ratafia i els seus 7 ingredients principals
Entreteniments: Volcà en erupció (trufes de xocolata, garrapinyades i cafè)

No inclou: Aigua Font Vella / Vi Coromina 2011 i altres begudes.

75€ IVA INCLÒS