

Restaurant Finca Llongarriu

Els nostres aperitius i petits mossos

Bombó de formatge de cabra i codony

Embotit de cérvol curat, fruits silvestres i foie

Tartaleta de remolatxa, truita de riu fumada, fonoll i ametlles

El nostre bunyol de bacallà amb mel del Martinoi

Farcellet de cabirol, salsa de vi ranci i anguila fumada

Anca de granota a l'agredolç

18€ per persona

Pa rústic i de brioix, oli d'oliva verge extra de l'Empordà i mantega fumada

8€ per persona

Serveis oferts a l'inici de l'àpat. Si no els desitja, només cal que ens ho indiqui abans de començar.

Entrants

Patata, ceba i col.....26€

Ceba de Figueres glasejada amb demi-glace vegetal i textures de verdures d'hivern.

Ou del nostre galliner a baixa temperatura.....24€

Crema de blat de moro, ceps i suc de rostit.

Tagliatelle amb bolets a la crema.....31€

Vaquetes, crema de rovell d'ou, parmesà i tòfona.

Escudella.....29€

De carbassa rostida, pasta farcida de pilota i tòfona

Foie gras mi-cuit.....34€

Textures de fruita, mermelades especiades de la finca i copa de Jurançon afruitat.

Steak tàrtar de vaca de la Garrotxa.....35€

Llom baix de vaca garrotxina tallat a ganivet amb torradetes.

Plats principals

Llenguado farcit.....34€

Ceps confitats, tomàquet sec, oliva Kalamata, cabdell a la brasa i emulsió d'herbes.

Arròs cremós de gamba vermella de Roses.....43€

Carpaccio de gamba vermella i gamba vermella gran a la brasa.

Peu de porc farcit.....32€

Escamarlans, perol, crema de celerí i vaquetes saltejades.

Terrina de xai.....28€

Farcida d'albergínia i picada catalana, mató fumat, teula de remolatxa i salsa de xai rostit.

Filet de vaca amb escalopa de foie.....42€

De la Garrotxa, amb demi-glace, patates fregides i amanida verda del nostre hort.

Txuleta de vaca madurada de la Garrotxa.....48€

Patates fregides i amanida verda del nostre hort.

Postres

La nostra torradeta de Santa Teresa.....13€

Banyada amb ratafia, nata i nous.

Remolatxa i panna cotta.....12€

Gelat de llet fumada, crema i cruixents de remolatxa.

Pastís de poma per a dues persones.....30€

Poma al rom, crema pastissera, caramel salat i gelat de toffee amb ruda.

Moelleux de xocolata.....14€

Cremós de xocolata, caramel salat i gelat de gingebre.

Fonoll i mel.....14€

Granissat de fonoll i poma verda, fonoll i mel

Per a qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària, informi el nostre personal abans de fer la comanda.

Tots els preus inclouen l'IVA.

Menú degustació Vall del Bac

Territori - Aperitiu

La Marsinada, còctel de benvinguda
Sopa de pedres, conserva de bolets i verdures d'hivern a la brasa
Bombó de formatge de cabra i codony
Embotit de cérvol curat, fruits silvestres i foie
Tartaleta de remolatxa, truita de riu fumada, fonoll i ametlles
El nostre bunyol de bacallà amb mel del Martinoi
Farcellet de cabirol, salsa de vi ranci i anguila fumada
Anca de granota a l'agredolç

...

Servei de pa rústic i de brioix, oli d'oliva verge extra de l'Empordà i mantega fumada

...

Austeritat - Patata, ceba i col

Ceba de Figueres glacejada amb demi-glace vegetal i textures de verdures d'hivern

...

Memòria - Escudella

De carbassa rostida, pasta farcida de pilota i tòfona

...

Paisatge - Bolets i pi

Bolets saltejats, salsa de ceps, vel de porc, rovell d'ou curat, brots de pi i pinyons

...

Rebost - Perdiu en escabetx

Pit en escabetx, cuixa rostida, pastanaga en textures, escarola, jus d'au i flors

...

Trobada - Papada, cranc de riu i farigola

Papada de porc lacada, bisque de cranc, crema de celeri i aire de farigola

...

Celebració - Ànec amb peres en tres serveis

Cuixa rostida amb la seva salsa, carpaccio de magret i pera farcida de foie

...

Prat - Fonoll i mel

Granissat de fonoll i poma verda, fonoll
i mel

...

Rondalla - Pastís de poma

Poma al rom, crema pastissera, caramel salat i gelat de toffee amb ruda

...

Protecció - Petits fours

Blat de moro, música
Dent de llop, galeta
Romaní cremat, financier

Els menús poden estar subjectes a variacions segons la temporada i la disponibilitat dels productes.

134 €

Menú servit a taula completa

Maridatge de vins - 85 €

Per a qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària, informi el nostre personal abans de fer la comanda.
Tots els preus inclouen l'IVA.

Menú degustació Finca Llongarriu

Territori - Aperitius

La Marsinada, còctel de benvinguda
Sopa de pedres, conserva de bolets i verdures d'hivern a la brasa
Bombó de formatge de cabra i codony
Embotit de cérvol curat, fruits silvestres i foie
Tartaleta de remolatxa, truita de riu fumada, fonoll i ametlles
El nostre bunyol de bacallà amb mel del Martinoi
Farcellet de cabirol, salsa de vi ranci i anguila fumada
Anca de granota a l'agredolç

...

Servei de pa rústic i de brioix, oli d'oliva verge extra de l'Empordà i mantega fumada

...

Austeritat - Patata, ceba i col

Ceba de Figueres glacejada amb demi-glace vegetal i textures de verdures d'hivern

...

Memòria - Escudella

De carbassa rostida, pasta farcida de pilota i tòfona

...

Paisatge - Bolets i pi

Bolets saltejats, salsa de ceps, vel de porc, rovell d'ou curat, brots de pi i pinyons

...

Celebració - Terrina de xai

Farcida d'albergínia i picada catalana, mató fumat, teula de remolatxa i salsa de xai rostit

...

Rondalla - Moelleux de xocolata

Cremós de xocolata, caramel salat i gelat de gingebre

...

Protecció - Petits fours

Blat de moro, música
Dent de llop, galeta
Romaní cremat, financier

Els menús poden estar subjectes a variacions segons la temporada i la disponibilitat dels productes.

90 €

Menú servit a taula completa
Maridatge de vins - 70 €

Per a qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària, informi el nostre personal abans de fer la comanda.
Tots els preus inclouen l'IVA.