



La Font Picant
RESTAURANT

MENÚ

PRIMERS

Freds

Gaspatxo de remolatxa amb formatge feta

Amanida amb formatge de cabra i fruita de temporada

Timbal de trinxat d'escalivada amb anxoves

Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà

Embotits ibèrics amb pa de pagés torrat amb tomàquet

Supl.

2€

Pernil ibèric amb pa de pagés torrat amb tomàquet

Supl.

4€

Terrina de foie amb pols de xocolata blanca i confitura de figues

Supl.

2€

Calents

Milfulls d'albergínies i botifarra de perol amb salsa de pebre

Espagueti amb salsa bolonyesa

Cap i pota amb cigrons

Tellerines saltades amb oli de picada d'all i julivert

Caragols a la llauna acompanyat de les nostres tres salses

SEGONS

Arròs i fideuà

Arròs a la cassola amb verdures (mínim 2 persones)

Arròs a la cassola amb botifarra i cargols (mínim 2 persones)

Fideuà amb sípia (mínim 2 persones)

Arròs a la cassola amb cabra de mar (mínim 2 persones)

Supl.

4€

Peix

Llom de bacallà gratinat amb allioli de mel sobre una crema de mongetes

Cueta de rap al forn amb patates panaderes

Supl.

4€

Guisats

Melós de vedella al vi del Empordà

Cuixa d'ànec amb peres

Garreta de xai rostit al forn



La Font Picant
RESTAURANT

Carns a la brasa

Hamburguesa de vedella Angus amb foie i ceba caramel·litzada

Cuixa de pollastre

Peus de porc

Secret de porc

Xai (costelles i mitjanes)

Xurrasco de vedella amb salsa chimichurri

Entranya de vedella

Entrecot de vedella 450 gr.

Supl.

4€

Esquena de cabrit

Supl.

12€

A La Font Picant fem cuina de mercat, cosa que significa que els nostres plats poden variar en funció de la seva disponibilitat.

POSTRES

Crema catalana

Pastís de formatge

Pastís sacher

Pastís de poma

Biscuit gelat amb xocolata calenta calenta

Timbal de mató amb poma al forn caramelitzada

Gelat de vainilla o xocolata

Sorbet de mojito o mandarina



Preu menú 30 €

Entrant, segon plat, postres, aigua i vi Synera

Preu 1/2 menú 24 €

Un plat, postres, aigua i vi Synera

Reposició de pa: 0,75€