

# La Font Picant

b r a s a

---

## Tapes per a un divertit pica-pica

Pernil ibèric qualitat aglà "encebat" (80 gr.)	20.50
Assortiment d'embotits ibèrics. Coca de pa amb tomàquet	14.00
Foie d'ànec mi cuit i la seva guarnició	19.90
Genuïna anxova de l'Escala (6 filets) i coca de pa amb tomàquet	11.50
Croquetes de rostit. Preu unitat	1.50
Albergínies arrebossades a la mel de canya	5.90
Patates braves. Varietat "Agrida", fregides amb la seva pell	5.50
Pebrots del Padró fregits	4.50
Costelletes de conill arrebossades	9.50
Tires de sèpia fregides (130gr.)	5.50
Calamars a l'andalusa (100 gr.)	9.90
Bunyols de brandada de bacallà (6 unitats)	9.50
<b>Especialitat</b>	
Cassoleta de cargols en salsa de tomàquet i picada de pernil ibèric -200gr-	13.50

## Temps de tardor

### Amanides, sopes i d'altres entrants

Sopa suau de pollastre de pagès amb verdures	6,40
Sopa de ceba al romaní	5,90
<b>Escalivada cuita al foc de llenya</b>	7.15
<b>La Xatonada</b> –escarola, bacallà esqueixat, anxoves, ou dur, olives, salsa romesco	9.90
<b>Carpaccio de vedella</b> – amb ruca, pinyons i encenalls de parmesà	11.00
<b>Amanida de La Font</b> –Mèscum, tomàquet xerri, formatge de cabra fresc, magret d'ànec, figues, nous i pinyons. Vinagreta dolça de figues a la mel	9,80
<b>Bol de crudités</b> – Col, endívies, pastanaga, ravenet, remolatxa nous, pinyons, panses. Vinagreta de mostassa	6.90
<b>Canalons de carn rostida</b> com els feia la mama (No aptes per a celíacs)	9.90

# La Font Picant

b r a s a

---

## La brasa amb carbó de les Gavarres. Ast de llenya. Producte i cocció natural

Costelles i mitjanes de xai Origen: Llagostera	14.50
Cuixa de cabrit de llet a l'ast de llenya - Origen: Burgos	24.50
Picantó a l'ast de llenya	11.50
½ Pollastre a l'ast	8.90
½ Conill a la brasa, adobat amb herbes aromàtiques	9.90
Botifarra de perol estripada a la brasa sobre fesols amb ceba	8,15
Degustació de botifarres (de carn, de perol i negra)	10.50
Peus de porc a la brasa (unitat)	9.50
Degustació de carns ibèriques Etiqueta Negra. –Presca, secret i “lagarto”	16.00
Entrecot de vedella de Girona (250Gr.)	18.00

### Per Compartir

Espatlla de Xai de Llagostera a l'ast de llenya. 1 kg.- Per a dues persones	
Preu per persona	18.50




### Per encàrrec

Cabridet de llet- pes aproximat 4,500 kg. – 10 persones	248.00
½ Cabridet de llet- pes aproximat 2,250 kg. – 5 persones	124.00

## Una mostra de peix a la brasa

Peix del dia –peça individual	18.90
Salmó fresc – en suprema	15.50
Pop de roca amb puré de patata, xampinyons i romesco	16.90
Calamars amb all i julivert	14,50

## Guisats de La Font

 Cap i pota de vedella amb cigrons	11.90
 Xup-xup de pop de roca amb les seves verdures	14.50
 Cuixa de cabrit al forn amb la seva salsa	16.50

Preus amb iva inclòs

# La Font Picant

b r a s a

---

## Les postres fetes a casa

Got de mousse de xocolata , panna cotta i gelatina de gerds*	5.90
Coulant de xocolata negra	7.90
Flamet amb acompanyament de gerds ("Tocinillo de cielo") *	4.90
Pastís de llimona amb coulis de fruites naturals	5.90
Recuit de cabra de La Fonteta amb mel de Les Gavarres	5.90
Pastís Tatin amb gelat de vainilla	6.90
Pastis de Tiramisú	5.60

\* Aptes per a celíacs

## Gelats i sorbets artesans fetes a La Font

Degustació de sorbets. Preu per bola	2.60
Degustació de gelats. Preu per bola	2.80
Biscuit ametllat de La Font amb xocolata calenta	6.20

A l' hivern : postres de músic amb moscatell 7,50

## Vins i generosos a copes per acompanyar les postres

Ratafia Pabordessa (Catalunya)	4.80
Masia Pairal - Can Carreras. Moscat (Catalunya)	4.90
Moscatell Oro Torres	3.50
Patxaran Baines (Navarra)	4.90
Patxaran Tetxeko (Navarra)	3.50
Porto Dava (Portugal)	3.70