

# horizonte

verde & sostenible

copa de cava natura les cols mont-ferrant

*de nuestra huerta;*

**hoja de laurel**  
**bizcocho de hierbas**  
**tartaleta de espárragos trigueros**  
**espinacas con pasas y piñones**  
**ortiga escarchada**

*elaborados con una harina ancestral;*

**lionesa de alforfón y farro**  
**maíz**

*como signo de hospitalidad;*

**caldo volcánico de bienvenida,**  
la tierra, el agua

*las mejores del momento;*

**hojas, hierbas y flores,**  
aceitunas de tres colores

*el caviar de La Garrotxa;*

**judías de Santa Pau –d.o.p.–,**  
tripa de bacalao, nabos

*de un sutil dulzor;*

**royale de cebolla,**  
regaliz, migas de pan

*hechos a la brasa;*

**guisantes,**  
butifarra negra, tocino, caracoles, menta

*del gallinero al plato;*

**huevo fresco del día de diferentes colores,**  
patata, judía verde, zanahoria, pimienta roja

*en salsa verde;*

**habitas, tallos y ajo tierno,**  
jugo de asado

*cocinada como una carne;*

**berenjena blanca,**  
saúco, miel y café

*la intimidad de un paisaje;*

**arroz de alforfón,**  
ceps, velo de alforfón

*inspirado en el filete Wellington;*

**remolacha,**  
hojaldre, láctico

*con el contraste de mermeladas hechas por nosotros;*

**quesos catalanes,**  
afinados al punto

*con una flor del tiempo;*

**acacia,**  
diferentes maneras

*de nuestra huerta;*

**ruibarbo,**  
fresas

*servida como un pastel;*

**almendra,**  
cruda, tostada, helada, flor de almendro


*inspirada en la naturaleza;*

**repostería vegetal,**  
hierbas y flores

*para compartir;*

**tableta de chocolate,**  
una evocación al espacio del restaurante

cocina:

Fina Puigdevall Nogareda, chef \*\* Michelin  
Estrella Verde Michelin   
Premio Nacional de Gastronomía 2019  
Martina Puigvert Puigdevall, jefe de cocina

espacio:

RCR Arquitectes  
Pritzker Architecture Prize 2017

## menú degustación horizonte

con una mirada contemplativa a nuestro huerto y al gallinero de Casa Horizonte - I+D del restaurante - y basado en los productos que nos ofrece, evocando la estima a la tierra, la cocina sostenible, el alimento no viajado

menú a 145 (10% IVA incluido)  
menú con vinos a 185 (10% IVA incluido)

# naturaleza viva & mística

...los sonidos, los colores, los olores.  
La quietud, el silencio y el misterio.  
La luz suave, acogedora. El cielo y  
la tierra. El juego virtuoso de las  
sombras y el agua. La grava, las  
hierbas y las flores. La intimidad de  
un paisaje. El ciclo inmutable de las  
estaciones.

Intento relacionar cada instante con  
la belleza y vivir con intensidad cada  
momento. Son las pequeñas cosas lo  
que me llena de felicidad y me  
acerca a la esencialidad y a una vida  
plena.

Todo este entorno tiene que hacer  
posible una cocina de la  
estacionalidad y del paisaje rural de  
La Garrotxa; sobria pero esencial;  
austera y humilde pero intuitiva,  
íntima y auténtica. Una cocina que  
debe conseguir ser el reflejo de  
nuestra manera de ser.

Desde aquí pero con la capacidad de  
abrirnos al mundo, con la aspiración  
de alcanzar lo universal a través del  
espacio de aquello tan íntimo. El  
esplendor de la naturaleza. La  
plenitud de la vida.

Fina Puigdevall Nogareda

## menú degustación naturaleza

con productos que acentúan la  
intimidad del paisaje rural de La  
Garrotxa y el ciclo inmutable de las  
estaciones

menú a 145 (10% IVA incluido)  
menú con vinos a 185 (10% IVA incluido)

copa de cava natura les cols mont-ferrant

*de nuestra huerta;*

**hoja de laurel**  
**bizcocho de hierbas**  
**tartaleta de espárragos trigueros**  
**espinacas con pasas y piñones**  
**ortiga escarchada**

*elaborados con una harina ancestral;*

**lionesa de alforfón y farro**  
**maíz**

*como signo de hospitalidad;*

**caldo volcánico de bienvenida,**  
la tierra, el agua

*las mejores del momento;*

**hojas, hierbas y flores,**  
aceitunas de tres colores

*el caviar de La Garrotxa;*

**judías de Santa Pau –d.o.p.–,**  
manitas de cerdo, nabos

*con esta seta aromática por excelencia;*

**perrechicos crudos y cocidos,**  
roscón de Olot

*de agua dulce;*

**salpicón de cangrejo de río,**  
anguila, trucha de río, ancas de rana

*del gallinero al plato;*

**huevo fresco del día,**  
ceps, jugo de asado

*se confunden los colores, las texturas y los sabores;*

**chuletón de vaca de La Vall de Bianya,**  
pimiento rojo madurado

*con la intención de cerrar el círculo;*

**hígado y mollejas de cordero,**  
leche de oveja, lana, tomillo

*acentuando la cocina del paisaje;*

**milhojas de trucha de río y jamón de bellota,**  
consomé, flor de ajo

*cocinado como una tatin;*

**pato con peras,**  
chantilly de pera, bellota

*con el contraste de mermeladas hechas por nosotros;*

**quesos catalanes,**  
afinados al punto

*con una flor del momento;*

**saúco,**  
diferentes maneras

*de nuestra huerta;*

**espárrago verde,**  
aceite y sal

*de cuatro maneras;*

**nueces,**  
verde, tierna, helada, macerada

*inspirada en la naturaleza;*

**repostería vegetal,**  
hierbas y flores

*para compartir;*

**tableta de chocolate,**  
una evocación al espacio del restaurante