

Sant Esteve

Petits entreteniments

Croqueta d' espinacs, roquefort i arròs verd
Croqueta de espinacas, roquefort y arroz verde

Encenalls de foie, confitura de fruites i oporto
Virutas de foie, confitura de frutas y oporto

Meló mojito

Melón mojito

Els entrants

Els canelons de l' Angelita trufats
Los canelones de la Angelita trufados

Fabetes confitades i saltades amb calamarcets
Habitas confitadas y salteadas con calamarcitos

Raviolis de vieira, crema d' escamarlà i pernil cruixent
Raviolis de viera, crema de cigalas y jamón crujiente

Viera rostida, crema de carbassa, oli de tòfona i brots
Vieira asada, crema de calabaza, aceite de trufa y brotes

El Mar o **LA MONTANYA**

Arròs de llagostíns (min. Dues persones)

Melòs de galta de vedella, verduretes al foc i fons de rostit
Melós de carrillera de ternera, verduritas al fuego y fondo de asado

Llom de lluç en suquet mariner amb músclos, cloïsses i llagostí
Lomo de merluza en suquet marinero con mejillones, almejas y langostinos

Bacallà en airbag de cansalada

Bacalao en airbag de panceta

Filet de vedella amb crema de foie i tòfona amb gnoccis de carbassa
Solomillo de ternera, crema de foie i tòfona y gnoccis de calabaza

Pre-postres i postres

Sorbet de verdures i cítrics

Crema catalana de turró, crumble i merengue de llima

Cafés o infusions

Vins i caves de Vallformosa

aigües minerals Preu: 45€ 10% d' Iva inclòs

I de Gener

Entreteniments

Encenalls de pernil de glà i pa de vidre
Virutas de jabugo y pan de cristal

Tartar de salmó i alvocat
Tartar de salmón y aguacate

Calamars enfarinats i fregits
Calamares enharinados y fritos

Músclos de bouchot al vapor
Mejillones de bouchot al vapor

Llagostíns en crosta d' arròs verd i curry
Langostinos en crosta de arroz verde y curry

Broqueta de llagostins, Vieira i teriyaki
Brocheta de langostinos, vieira y teriyaki

El Mar o **LA MUNTANYA**

Filet de vedella, lasca de foie a la planxa i oporto
Solomillo de ternera, lasca de foie a la plancha y oporto

Confit d'ànec, hoisin i tatin de poma
Confit de pato, hoisin y tatin de manzana

Costellam de vedella rostit moltes hores
Costillar de ternera asado muchas horas

Llom de lluç en suquet de pescadors
Lomo de merluza en suquet de pescadores

Pastre

Coulant de xocolata i gelat de torró de xixona

The maripilis verdejo & Freyé syrah-tempranillo
Aigües minerals

Mistinguet Cava i cafés
Preu: 45€ 10 % d'iva inclós

Menú de Reis

Petits entreteniments

Croqueta de pop a feira
Croqueta de pulpo a feira

Encenalls de foie, confitura de fruites i oporto
Virutas de foie, confitura de frutas y oporto

Blinnis de salmó, cremòs de formatge i mel trufada
Blinnis de salmó, cremoso de queso y miel trufada

Els entrants

Saltat de fabetes confitades amb calamar saltat
Salteado de habitas confitadas con calamar salteado

La nostra bullabesa
Nuestra bullabesa

Cruixent de salmó i reducció de cítrics
Crujiente de salmón y reducción de cítricos

Ravioli de vieira, crema d' escamarlà i pernil cruixent
Ravioli de vieira, crema de cigalas y jamón crujiente

El Mar o **LA MONTANYA**

Filet de vedella , crema de foie amb tòfona i gnoccis de carbassa
Solomillo de ternera, crema de foie y trufa y gnoccis de calabaza

Melòs de galta de vedella, verduretes al foc i fons de rostit
Melós de carrillera de ternera, verduritas al fuego y fondo de asado

Corvall, parmentier de patata violeta i pernilet cruixent
Corvina, parmentier de patata violeta y jamoncito crujiente

El postre

Tortell de Reis
Cafés o infusions

The Maripilis Verdejo 2016 (DO Rueda
Freyé Syrah-tempranillo (DO penedés)
Mistinguet Brut (DO Cava) Aigues minerals

Preu: 45€ 10% d' Iva inclòs

I els peques que menjen???

Els canelons de la mare Angelita
El pollastre a l 'ast dels diumenges
Coulant de xocolata

Refrigeri

Menú infantil: 24€ 10% d' iva inclòs