

MENÚ ESPECIAL FIRA DEL ROVELLÓ 2017

ESCUDELLA DE PAGÈS AMB PILOTES

ASSORTIT DE CROQUETES (POLLASTRE; BOLETS; SALMÓ AMB FORMATGE DE CABRA I CEBA CAMELITZADA;
IBÈRIC I MANXEGO)

CANALONS DE ROSTIT GRATINATS AMB BEIXAMEL

CASSOLETA DE FAVES A LA CATALANA

TRINXAT DE MONTANYA AMB ROSTA DE CANSALADA

AMANIDA DE BOLETS CONFITATS AMB LLAVORS I PERNIL D'ÀNEC

AMANIDA D'ESCAROLA AMB ESQUEIXADA, ESCALIVADA, ANXOVES I ROMESCO

ASSORTIT D'ENCIAMS AMB TRES FORMATGES, NOUS I REDUCCIÓ DE MÒDNA

ENTREMESOS DE LA CASA

BACALLÀ AMB CEBA DE NARGÓ, MEL, PANSES I PINYONS

SUQUET DE SÍPIA, LLUÇ, MUSCLOS LLAGOSTINS I CLOÏSES (supl. 3,00 €)

ORADA AL FORN AMB PATATES PANADERA I ESPÀRRECS VERDS

CUA DE BOU ESTOFADA AMB BOLETS (supl. 3,00 €)

MAGRET D'ÀNEC A L'AGREDOLÇ DE FRUITS VERMELLS

GALTA DE PORC ROSTIDA AMB NAPS I ACOMPANYADA DE TARTALETA DE BOLETS

CONILL A LES FINES HERBES A LA BRASA AMB ALL I OLI I CARGOLS A LA CASSOLA

GRAELLADA DE CARNS A LA BRASA (botifarres, corder, llom, xurrasco de vedella i pollastre)

ENTRECOTTE DE VEDELLA A LA BRASA AMB GUARNICIÓ DE TEMPORADA (supl. 3,00 €)

CREMA CATALANA AMB NEULES; FLAM D'OU DE LA CASA, SOL O AMB NATA; GELAT DE BESCUIT
CASOLÀ AMB BROWNIE I XOCOLATA CALENTA; PERES AL VI AMB GELAT DE VAINILLA DE
MADAGASCAR; MEL I MATÓ AMB NOUS I CODONYAT; ENVOLCALL DE PINYA AMB SORBET DE
MANGO; MOUSSE DE CÍTRICS AMB REDUCCIÓ DE GARNATXA; PASTÍS DE FORMATGE AMB
SALSETA DE FRUITES DEL BOSCH.

Celler: Vi negre: CATAREGIA; D.O. Terra Alta; Crianza 2014

20 €