



MENU DE SANT ESTEVE 2017

PICA PICA CENTRAL A COMPARTIR:

Pica pica centrale a compartir:

Torradeta de pernil ibéric, Enrotllat de salmó fumat, bombó de foie i quicos, i brotxeta de meló amb tomaquet i anxova.

Torradita de jamón ibérico, enrollado de salmon ahumado, bombón de foie y quicos; y brocheta de melon, tomate y anchoa.

Fritada de Nadal- Croquetes, bunyols de bacallà, llagostins i calamars.

Fritura de Navidad – Croquetas, buñuelos de bacalao, langostinos y calamares.

PRIMER PLAT A ESCOLLIR PREVIAMENT:

Primer plat a escollir previament:

Canelons de Sant Esteve

Canelones de San Esteban

Amanida de mango, advocat i llagostins amb vinagreta de poma verda.

Ensalada de mango, aguacate y langostinos con vinagreta de manzana verde.

SEGONS PLATS A ESCOLLIR PREVIAMENT:

Segundos platos a elegir previamente:

Filet de vedella a la brasa, puré de carbaça i calçot, i cebetes a l'oporto.

Solomillo de ternera a la brasa, puré de calabaza y "calçot" y cebollitas al oporto.

½ Espatlla de xai al forn tradicional, patates a "lo pobre", i el seu suc.

½ Espalda de cordero al horno tradicional, patatas a lo pobre y su jugo.

Rap en suquet, salsa de romesco i llagostins.

Rape en "suquet", salsa de romesco y langostinos.

POSTRE / Postre:

Namelake de cacahuets i xocolata amb gelat de Torró.

Namelake de cacahuete y chocolate con helado de Turrón.

Neules i turrons / Neulas y turrones.

Vins : Blanc Baluarte Verdejo, DO Rueda ; Bastets Negre DO Conca de Barberà.

Cava : Codorniu 1551 Brut Nature.

Cafés i infusions / Café e infusiones.

PVP – 56 € (10% IVA INCLÒS)