



## **LA TORRE DE L'HEREU**

### **MENU DE CAP DE SETMANA**

#### **PRIMERS PLATS / Primeros platos**

##### **Amanida de boconcini i llagostins amb crema freda de meló.**

*Ensalada de boconccini y langostinos con crema fría de melón*

##### **Raviolis de 4 formatges amb salsa de ceba caramelitzada**

*Raviolis de 4 quesos con salsa de cebolla caramelizada*

##### **Ous estrellats amb pernil ibèric i cebetes confitades**

*Huevos estrellados con jamón y cebollita caramelizada*

#### **SEGONS PLATS / Segundos platos**

##### **Melòs de vedella amb salsa de vi negre**

*Meloso de ternera con salsa de vino tinto*

##### **Entrecot a la brasa amb guarnició**

*Entrecot a la brasa con guarnición*

##### **Bacallà a la mel amb bolets**

*Bacalao a la miel con setas*

#### **POSTRES**

##### **Xocolata i xocolata**

*Chocolate y Chocolate*

##### **Carpaccio de pinya amb gelat de vainilla**

*Carpaccio de piña y helado de vainilla*

##### **Crema catalana**

*Crema catalana*

##### **Aigua mineral, sangría de vi o cervesa i pà torrat**

*Agua mineral, sangría de vino o cerveza y pan tostado*

#### **PREU PER COMENSAL 30 € (IVA INCLÒS)**

##### **Refrescos y cafés no inclosos.**

##### **Menu per les nits de dijous, divendres i dissabtes. I migdies de dissabte i diumenge.**

*Menú, para las noches de jueves, viernes y sábados. Y mediodía de sábado y domingo*

#### **MENU PER 2 PERSONES MINIM I GRUPS DE 12 MÀXIM**