



MENÚ DINAR O SOPAR

APERITIVS

- Formatge macerat amb oli i espècies
 - Crema suau de ceps
- Croqueta de foie amb melmelada pebrot vermell

PRIMERS PLATS (a escollir un):

- Mesclum amb cruixent de carxofa, encenalls de foie i parmesà, sal de pernil ibèric, melmelada de ceba caramel·litzada a l'oporto, i vinagreta d'alfàbrega
 - Crema de galeres amb raviolí de llamàntol i verduretes
- Torre de patata, pesto de tomata seca i bacallà confitat amb crema d'all torrat
 - Fideuà de bolets de temporada, costella i llangonissa amb alliolí
 - Fideuà de marisc amb alliolí
- Milfulls d'albergínia, ànec del Delta, gírgoles i xampinyons amb salsa de cítrics
- Raviolis de pasta Won-ton farcits de marisc i fruits de mar a la crema de quatre formatges
- Raviolis de pasta Won-ton farcits d'ànec del Delta i bolets de temporada a la crema de ceps
 - Crep de carn melosa i paté d'albergínia amb crema de rossinyols
 - Cors de carxofes amb llagostins de la Ràpita i beixamel gratinats a l'emmental francès
- Parmetier d'escalivada amb crema de bolets de temporada, carn confitada a baixa temperatura i micropols de parmesà

SEGONS PLATS (a escollir un):

Peixos

- Suprema de lluç de Palangre amb crema de gambes vermelles
- Llom de bacallà sobre puré cremós de carxofes i salsa d'allets tendres
 - Cua de rap a l'all i pebre amb llagostins de la Ràpita
 - Llenguado amb essència de llimona i parmetier de farigola
- Suprema de salmó amb raïm caramel·litzat a la crema de cava

Carns

- Llom de porc ibèric a la sal farcit de foie i prunes amb reducció de Pedro Ximénez
- Cuixa d'ànec del Delta confitat amb salsa de peres al Cabernet Sauvignon
 - Tímbal de capó i carabassó amb ceba confitada i la seva salsa
- Redó de pollastre farcit amb llagostins de la Ràpita i salsa d'espàrrecs bladers
- Mílfulls de vedella amb puré de poma i bolets de temporada a la salsa d'Oporto

(Totes les carns van acompanyades amb la seva guarnició)

POSTRES (a escollir un):

- Pasta fullada amb crema pastissera i fruita natural
 - Brownie de xocolata blanca i anous
- Crema anglesa amb macedònia de fruita natural i xocolata calenta
 - Copa de mató amb crema catalana i aroma de canyella
- Coulant de xocolata negra amb salsa de xocolata de taronja calenta
 - Profiterols de nata amb xocolata calenta
 - Sorbet de llimona
 - Mostillo de pinya tropical amb gelat de coco

BODEGA: Vi blanc i negre criança D.O. Terra Alta i aigua.

cafès

Bodega amb suplement:

Vi negre Rioja criança (1€)

Cava Brut Nature (1.3€)

Vi negre Terra Alta criança Avus (1.5€)

Cava Reserva Joan Sardà (2€)

ACLARIMENTS:

S'ha d'escollir el mateix plat tothom.

Servei de muntatge de taules i estovalles (ceràmica i roba).

Les cadires es cobraran a 1€ cada una. Les fundes a 1.5€.

Servei de muntatge i cambrers a partir de 35 persones.

El menú es pot emportar (només el menjar), s'ha de venir a recollir (preu menú base 18€+iva)

Servei d'entrega a domicili (només el menjar) a partir de 25 persones. (Tortosa i 10 km perifèria)

Desplaçament inclòs fins a 50 kilòmetres de perifèria de Tortosa.

A partir del 50è kilòmetre es cobrarà 1€/km.