

MENÚ DINAR O SOPAR

APERITIVS

Olives posades

Crema de meló amb sal de pernil ibèric

Profiterol farcit de formatge crema al pesto

PRIMERS PLATS (a escollir un):

- Mesclum amb favetes baby, bacallà esqueixat, melmelada de pebrot vermell i tomàquets cherry confitats a l'aroma d'alfàbrega
 - Canelons de carn casolans gratinats amb beixamel de ceps
 - Tallarines de pasta fresca amb pesto i llagostins de la Ràpita
- Cintes de pasta fresca amb saltat de bolets de temporada a la crema de foie
 - Nyoquis amb cruixent de bacó fumat i crema rocafort
 - Raviolis de pasta Won-ton farcits de rostit amb beixamel d'escalivada
- Raviolis de pasta Won-ton farcits de marisc i fruits de mar gratinats als quatre formatges
- Raviolis de pasta Won-ton farcits d'ànec i bolets de temporada a la crema de ceps
- Albergínies farcides de carn amb beixamel i formatge gratinat
- Suflé de ceps amb bolets de temporada i espàrrecs bladens regats de crema d'all cremat
 - Cors de carxofes amb llagostins de la Ràpita i beixamel gratinats a l'emmental francès
 - Crep de brandada de bacallà i samfaina amb crema mallorquina
 - Fideuà de bolets de temporada i llangonissa amb allíoli
 - Fideuà de marisc amb allíoli
- Ous remenats amb espàrrecs bladens, gírgoles, xampinyons, ceps i trompetes de la mort amb torradeta d'emmental francès gratinat i daus de pa fregit
 - Escudella catalana

SEGONS PLATS (a escollir un):

Peixos

- Bacallà a la muselina d'allíoli amb crema de pebrots escalivats
- Suprema de lluç de Palangre amb salsa de ceba i puré de pebrots del píquillo
 - Suprema de salmó amb raïm a la crema de cava

Carns

- Medallons de filet ibèric amb salsa de peres, anous i patates "hasselback"
 - Ànec confitat sobre puré de poma golden i fruites seques
- Llom a la sal amb glasséjat de fruites del bosc i parmetier d'all i romaní
- Redó de pollastre farcit amb llagostins de la Ràpita i salsa d'espàrrecs bladers
 - vedella estofada amb fruites seques
- Tupina de Tortosa (costella de porc, baldana, llonganissa i cuixa de pollastre)
(carn confitada a baixa temperatura i oli d'oliva)
 - Milfulls de vedella amb poma i bolets de temporada a la salsa d'Oporto

Segons plats amb suplement (a escollir un):

- Orada a l'Orío (servida sense espines) (2€)
- Llenguado a la meunière amb llagostins de la Ràpita (4€)
 - Medallons de rap amb parmentier de piquillos (4€)
- Redó de cuixa de xai farcida al forn amb salsa de prunes i pinyons
(lligot de corder) (2€)
- Cuixa de xai al forn amb patates al caliu ("Ternasco") (4€)
 - Filet de vedella a la crema de foie i ceps (7€)

POSTRES (a escollir un):

Mousse de tiramisú

- Brownie de xocolata blanca amb rissos de xocolata
- Copa de mató amb crema catalana i aroma de canyella
- Coulant de xocolata negra amb salsa de xocolata de taronja calenta
 - Panna cotta amb gelatina de fruites seques
- Cuallada amb galeta i espumós de crema sabaïona de cafè
 - Profiterols de nata amb xocolata calenta
 - Sorbet de llimona

BODEGA: Vi blanc D.O. Penedès, negre D.O. Terra Alta i aigua.
Cafès

Bodega amb suplement:

Vi negre Rioja criança (1€)
Vi negre Terra Alta criança (1.5€)

Cava Brut Nature (1.7€)
Cava Reserva Carla Vallformosa (3€)

ACLARIMENTS: S'ha d'escollir el mateix plat tothom.

Servei de muntatge de taules i estovalles (ceràmica i roba). Les cadires es cobraran a 1.5€ cada una

Servei de muntatge i cambres 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.