



MENJAR PER EMPORT **ARCS**

ENCÀRRECS: Tel. 977 21 80 40



MENJARS PER EMPORTARCS

Plats per encàrrec

ENTRANTS FREDS

☐	Carpaci de Gambes Vermelles de Tarragona , amb oli de nous, sal de carbó i xips de yuca	19,00 €
☐	Foie curat a la Sal amb les seves confitures poc comunes	18,00 €
☐	Tàrtar de Tonyina i Salmó frescos amb vinagreta balsàmica de verdures	17,75 €

ENTRANTS CALENTS

☐	Coca de pa de Sègol amb sobrassada Ibèrica , verdures a la graella, graten de formatge de l’Albió i fons de crema de ceba de Figueres i all negre	13,50 €
☐	Crema de Bolets al perfum de vi Ranci sobre timbalet d’arròs integral amb un toc de Safrà, avellanes torrades i encenalls d’Ibèric	14,50 €
☐	Farcells de pasta fresca farcits de Tòfona negra i ceps , amb crema de mascarpone i ametlles torrades amb encenalls de panxeta ibèrica	15,75 €
☐	Bombes de Bacallà i Tinta de Calamar , amb Vieira a la graella i fons de crema de Gambes	15,50 €
☐	Carxofes confitades amb calamar de potera saltat, bolets de temporada i pernil ibèric	15,80 €
☐	Sopa de Brou tradicional amb galets i mandonguilles de vedella	14,50 €
☐	Canelons casolans a l'estil de l'Àvia gratinats amb beixamel trufada	15,00 €
☐	Crema de Gamba vermella amb fons d’arròs salvatge i blat, i salat de peix i marisc	16,00 €

També et podem proposar el maridatge idoni de vins i caves de casa nostra per la teva comanda

SEGONS-PEIXOS

☐	Tronc de Bacallà amb Velouté de Pebre Rosa i verdures a la mantega	17,75 €
☐	Corball amb oli d'alls confitats , pimentón de la Vera i un toc de vinagre de Cava, amb patata i carxofa confitades	18,50 €
☐	Suprema de Rèmol a la fina crema de Romesco de Tarragona amb Calamar de platja i fesols de Sta Pau	18,75 €

SEGONS-CARNS

☐	Filet de Vaca amb salsa de Brandi i perfum de Tòfona negra , amb graten de patata i Emmental	21,50 €
☐	Magret d’Ànec amb encenalls de Foie i caramel hibiscus , patata confitada, i fons reduït carn	17,50 €
☐	Garrí de llet desossat i cuita baixa tª amb chutney de tomàquet, poma i curri, i parmentier de moniato	19,75 €
☐	Cabrit de llet desossat l cuit a baixa tª amb salsa suau de cava amb orellons l panses	21,75 €
☐	Llom de Cangur amb salsa de Porto, Groselles i Cacau amb blat fresc i arròs salvatge	16,80 €
☐	Canelons cruixents de Cua de Vedella amb Reducció de Vi negre, farigola llorer i romaní	16,75 €
☐	Canelons d'Ànec a la Taronja amb salsa de Vi Ranci, amb prunes, panses i orellons	16,50 €

POSTRES

☐	“Lemon Pie” tartaleta de crema de limón con merengue tostado	6,00 €
☐	Cúpula de Mango amb cor de fruites vermelles i base de galeta de coco	6,00 €
☐	Cheesecake amb base de galeta , caramel de hibiscus	6,00 €
☐	Coulant fred de Xocolata negra	6,00 €
☐	Sablé de poma al forn amb crema d’ametlles	6,00 €
☐	Coulant tebi de Xocolata negra “fornejat al moment”	6,50 €
☐	Pastís de crema catalana amb bescuit de vainilla, iema torrada, arena de carquinyoli	6,50 €
☐	Lingot cruixent de Xocolata negra amb Taronja amarga	6,50 €
☐	Lingot cruixent de Xocolata negra amb mascarpone l festucs	6,50 €