



MENJAR PER EMPORT **ARCS**

ENCÀRRECS: Tel. 977 21 80 40



MENJARS PER EMPORTARCS

Plats per encàrrec

ENTRANTS FREDS

☐	Amanida tèbia de quinoai lleties de Puy , Ànec confitat amb fideus d'arròs, soja i vinagreta de mel	12,85 €
☐	Carpaci de Gambes Vermelles de Tarragona , amb oli de nous, sal de carbó i xips de yuca	17,00 €
☐	Carpaci de terrina freda de “Cap-i-pota” amb Llamàntol petit bouquet d'escarola amb Oli de Magrana	14,50 €
☐	Foie curat a la Sal amb les seves confitures poc comunes	16,00 €
☐	Tàrtar de Tonyina i Salmó frescos amb vinagreta balsàmica de verdures	15,60 €

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	12,40 €
☐	Crema de Bolets al perfum de vi Ranci sobre timbalet d'arròs integral amb un toc de Safrà, avellanes torrades i encenalls d'Ibèric	13,30 €
☐	Farcells de pasta fresca farcits de Tòfona negra i ceps , amb crema de mascarpone i ametlles torrades amb encenalls de panxeta ibèrica	14,50 €
☐	Bombes de Bacallà i Tinta de Calamar , amb Vieira a la graella i fons de crema de Gambes	14,20 €
☐	Sopa de Brou tradicional amb galets i mandonguilles de vedella	13,20 €
☐	Canelons casolans a l'estil de l'Àvia gratinats amb beixamel trufada	14,00 €
☐	Crema de Gamba vermella amb fons d'arròs salvatge i blat, i salat de peix i marisc	14,50 €

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

SEGONS-PEIXOS

☐	Rap amb crema de formatge Blau i Nous	18,10 €
☐	Tronc de Bacallà amb Velouté de Pebre Rosa i verdures a la mantega	16,30 €
☐	Corball amb oli d'alls confitats , pimentón de la Vera i un toc de vinagre de Cava, amb patata i carxofa confitades	14,20 €
☐	Suprema de Rèmol a la fina crema de Romesco de Tarragona amb Calamar de platja i fesols de Sta Pau	17,20 €

SEGONS-CARNS

☐	Magret d'Ànec amb encenalls de Foie i caramel hibiscus , patata confitada, i fons reduït carn	16,00 €
☐	Garrí de llet desossat i cuita baixa tª amb chutney de tomàquet, poma i curri, i parmentier de moniato	17,20 €
☐	Llom de Cangur amb salsa de Porto, Groselles i Cacau amb blat fresc i arròs salvatge	15,40 €
☐	Filet de Vaca amb salsa de Brandi i perfum de Tòfona negra , amb graten de patata i Emmental	19,70 €
☐	Canelons cruixents de Cua de Vedella amb Reducció de Vi negre, farigola llorer i romaní	15,40 €
☐	Canelons d'Ànec a la Taronja amb salsa de Vi Ranci, amb prunes, panses i orellons	14,45 €

POSTRES

☐	Crema de iogurt amb fondo mango caramelitzat i fruita vermella fresca el seu coulis	5,50 €
☐	Cúpula de Mango amb cor de fruites vermelles i base de galeta de coco	5,50 €
☐	Farcellets cruixents d'arròs amb llet , crema anglesa	5,50 €
☐	Cheesecake amb base de galeta , caramel de hibiscus	5,50 €
☐	Pastís de crema catalana amb bescuit de vainilla, iema torrada, arena de carquinyoli	5,50 €
☐	Sablé de poma al forn amb crema d'ametlles	5,50 €
☐	Coulant tebi de Xocolata negra “fornejat al moment”	5,50 €
☐	Coulant fred de Xocolata negra	5,50 €
☐	Lingot cruixent de Xocolata negra amb Taronja amarga	5,50 €