

MENÚ DE NADAL 1

Croquetes de pernil ibèric de gla



Amanida de gambes, tàrtar de tomàquet, mango i brots

o

Crema de carbassa amb escuma de parmesà



Lluç a la planxa amb verdures saltades i oli de romaní

o

Entrecot de vedella a la brasa amb salsa Oporto i milfulles de patata



Pa

Noel Cheesecake

Celler:

Xic Blanc d'Agustí Torelló

Arienzo Crianza Marqués de Riscal

Cava

Aigua, infusió i cafè

33€

iva inclòs

MENÚ CAP D'ANY

Crema de carbassa amb escuma de parmesà

Croqueta de pernil ibèric de gla

Broqueta de llagostí amb maionesa de llima

Pinxo de filet amb "Pedro Ximénez"

Tataki de tonyina vermella, poma àcida, alvocat i salsa hoisin

Bombons de foie i poma "Granny Smith"



Rap rostit al forn amb bolets i suc de fruits del mar i

Filet de bou amb lingot de patata trufada i ceba vermella al vi negre



Pa

Petit Fours

Celler:

Viña Cimbrón Sauvignon Blanc

Idoia

Cava

Aigua, infusió i cafè

Raïm i cotilló

56€

iva inclòs

MENÚ DE NADAL 2

Parmentier amb encenalls de pernil

Croquetes de piquillo

Patata brava amb salsa molt brava

Broqueta de pollastre amb salsa explosiva

Tiradito d'orada amb mango i poma

Tàrtar d'alvocat amb alga wakame



Filet de bou amb lingot de patata trufada i ceba vermella al vi negre

o

Salmó embolicat en fulles de plàtan, salsa macedònia i verdures saltades



Pa

Noel Cheesecake

Celler:

Xic Blanc d'Agustí Torelló

Arienzo Crianza Marqués de Riscal

Cava

Aigua, infusió i cafè

39,50€

iva inclòs



FES LA TEVA RESERVA

Gandesa, 10
(amb Av. Diagonal)

93 410 48 47

www.labotigarestaurant.com

