

Menú amb Denominació d'Origen

Entrants,

Amanida de fabetes amb sardines marinades i vinagreta de nyores
Amanida de "foie gras" d'ànec farcit amb vi ranci del Montsant
Pop a l'all i pebre de Calafell de mongeta del Ganxet
Gambeta de Vilanova saltejada a l'allet amb vinagre Chardonnay de Forvm
Popurri de marisc

Segons a escollir,

Arrossejat de sípia, molls de roca i verdures
Suquet de peix de llotja
Bacallà gratinat amb all i oli d'alls confitats i verdures de temporada
Gall negre del Penedès farcit d'espinacs a la catalana amb fons de patata i ceba
Garrinet cuit a baixa temperatura, peix cruixent i salsa de vi negre

Postres, (Escollir a la comanda)

Sortit de 5 formatges seleccionats amb guarnició
Crema catalana d'oli d'oliva verge extra, crumble de garrofa i financier d'ametlla marcona
Brownie de xocolata i cervesa negra artesana amb cítrics i cardamom
Copa de maduxies amb crema de vainilla i salsa de fruits vermells
Sorbent de llimona al cava

25 € per persona / IVA no inclosa

Menú con Denominación de Origen

Entrantes,

Ensalada de habitas, sardinas marinadas y vinagreta de ñoras
Ensalada de "foie gras" de pato con vino rancio del Montsant
Pulpo al "all i pebre" de Calafell con judía del Ganxet
Gambita de Vilanova salteada al ajo con vinagre Chardonnay de Forvm
Popurri de marisco

Segundos,

Arrossejat de sepia, salmonetes de roca y verduras
"Suquet" de pescado de lonja
Bacalao gratinado con "all i oli" de ajos confitados y verduras
Gallo negro del Penedés relleno de espinacas a la catalana y fondo de patata y cebolla al horno
Cochinillo cocido a baja temperatura, piel crujiente y salsa de vino tinto

Postres, (Escoger en comanda)

Surtido de 5 quesos seleccionados con guarnición
Brownie de chocolate y cervesa negra artesana con cítricos y cardamono
Copa de fresas, crema de vainilla y frutos rojos
Crema catalana de aceite de oliva virgen extra, crumble de algarroba y financier de almendra marcona
Sorbete de limón al cava

25 € por persona / IVA no incluido

EJEMPLO RECOMENDACIÓN 07/05/2015
LA RECOMENDACIÓN VARIAN AL LARGO DE LA
SEMANA SEGUNS PRODUCTES ADQUIRIDOS EN LONJA O
TEMPORADA

Ensalada de bogavante con vinagreta de ñoras al Cava	20
Ensalada con nuestro tartar de atún rojo del mediterráneo	17
Ensalada con Carpaccio de gambas de Vilanova y vinagreta de cítricos	18
Ostras gallegas "Joaquin Fariña"	3,50 unidad
Pulпитos de Vilanova salteados	35
Ortigas de mar en tempura	17
Navajas gallegas a la plancha	17
Berberechos al ajo	14
Almejas con tripa de bacalao " i orella i morro"	20
Cigalas gratinadas con "all i oli" de ajos confitados	30
Chipirones de Vilanova rebozados	20
Pulpo al "all i pebre" de Calafell	14
Arroz cremoso verde de ortigas de mar, salmonetes de roca y Plancton Marino	18
Arroz de pulpitos , ortigas y salmonetes de roca	18
Rodaballo al "all cremat" de Calafell	27
Suquet de escorпора y "espardenyес"	27
Lubina y dorada de Vilanova	25
Gallo de San Pedro con almejas y ajos tiernos	25
Atún rojo de la Ametlla de Mar a la brasa de carbón	20
Bacalao gratinado con "all i oli" de ajos confitados con espinacas y sobrasada	20
Gallo del Penedès relleno de espinacas a la catalana y hummus de garbanzos	17