

Dinar St.Esteve 2017



L'entrant:

Canapè de foie amb mousse de poma i cruixent de ceba
Cullereta d'ensaladilla del Sis-b
Torradeta de pebrots escalivats amb bacallà fumat i olivada
Pernil ibèric amb pa i tomàquet

(1er per escollir)

Els Canelons de "la iaia"

de rostit amb beixamel gratinats

o

L'Amanida Tèbia de St. Esteve

Variat d'enciams, tomàquets cirera, llagostins , angurinyes , vieira , grans de magrana ,
amb vinagreta de Mòdena

o

Crema d'hivern de Carxofes

amb galeta de formatge emmental i cruixent de pernil ibèric

(2on per escollir)

Suprema de Llobarro

amb llit de cremós d'arròs , xoriço i pèsols

o

Espatleta de Cabrit al forn a baixa temperatura

amb patates, xampinyons i escalunyes

o

Confit de Cuixetes d'Ànec a la taronja

amb espàrrecs de marge i patates cajún

Els Postres "Les bogeries de Nadal"

acompanyats de torrons i neules



La Quenelle de xocolata amb sorral de festucs,

Xarrup de Mousse de Mango,

Pastisset de formatge i llimona amb coulis de fruits vermells,

Trossets de pinya Natural amb crema catalana

(Celler)

Vi negre **Les Tallades** "D.O.Montsant" cellers Unió

Vi Blanc **Synera** "D.O.Catalunya" cellers Ramón Roqueta.

Cava **Roger de Flor** brut nature "D.O.Catalunya" Codorniu

Aigua mineral , Café i gotes

39,50 €uros
I.V.A.inclòs

*El personal de sala,
estarà encantat de modificar
el seu menú
davant de possibles
al·lèrgies
o intoleràncies alimentàries*