

MENÚ SAN VALENTÍN

L'ANGURRIENTA

Establert 2020



CASOLÀ & GOURMET



(Actiu del 11-14 de febrer)

APERITIU

El matrimoni perfecte, seitó i anxova sobre patata crispy

PRIMERS /a triar

Cors de carxofes rostits amb ous de guatlla i encenalls de pernil ibèric.

Camembert tendre embolicat en massa cruixent i confitura de tomàquet.

Tartar d'albergínia a la flama, burrata i tomàquets passificats.

SEGONS /a triar

Terrina de porquet desossat amb peres al moscatell i salsa de xocolata blanc i baileys.

Melós de vedella amb cebas escalunyas a les quatre espècies i salsa cafè París.

Medalló d'ànec esmollat, foie poule i cebas amb nèctar de Tio Pepe.

Broqueta de rap i gambes amb tatén de verdures de temporada.

Perdiu escabetxada amb patates al natural aromatitzades amb farigola.

POSTRES /a triar

Flam blanc de fruita de la passió i crema de vainilla.

Braç torrat de crema de coco i xocolata.

Pinya Malibú.

PETITE FOUR

Catanias d'ametlla i cacau

PREU PER PERSONA 38,00€ IGI INCLÒS

