

Menú Castanyada

RESTAURANT
EL CLAUSTRE

Menú Castañada

APERITIVUS (a compartir un plat cada 4 comensals)

APERITIVOS (a compartir un plato cada 4 comensales)

Torrades de secret ibèric amb codonyat casolà,
formatge de cabra esmicolat i reducció de Pedro Ximénez

Tostaditas de secreto ibérico con membrillo casero, queso de cabra desmigado
y reducción de Pedro Ximénez

Caneló casolà d'ossobuco de vedella amb beixamel, salsa de safrà i de romani

* Canelones caseros de osobuco de ternera con bechamel, salsa de azafrán y de romero

🌱 Coca de recapte casolana amb mozzarella de búfala fresca, ruca i tomàquet sec

Coca de recapte casera con mozzarella de búfala fresca, rúcula y tomate seco

Amanida de daus de tonyina fresca amb escabetx, mesclun i formatge parmesà

Ensalada de dados de atún fresco en escabeche, mézclun y parmesano

Taula de pernil ibèric amb pa de vidre i tomàquet

Tabla de jamón ibérico con pan de cristal y tomate

Caragols a la Llauna amb dues salses

Caracoles "a la Llauna" con dos salsas

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Daus d'entrecot ibèric a la brasa amb salsa Cafè París (27 ingredients dif.)
amb patates fregides casolanes

Dados de entrecot ibérico a la brasa con salsa Café París (27 ingredientes dif.)
con patatas fritas caseras

Mitjana de porc ibèric a la brasa amb patata i ceps dauphinoïse,
amb salsa de tòfona

"Chuletón" de cerdo ibérico a la brasa con patata y boletus dauphinoise, con salsa de trufa

Sarsuela de gambes llagostineres, mongetes vermelles,
alls, bitxo i pa de vidre torrat

Zarzuela de gambas langostineras, judías rojas, ajos y guindilla y pan de cristal tostado

Llom de bacallà gratinat amb allíoli de sobrassada amb patates
i ceba encaramel·lada

Lomo de bacalao gratinado con alioli de sobrasada con patatas y cebolla caramelizada



Menú Castanyada

Menú Castañada

RESTAURANT
EL CLAUSTRE

Cuíxa de corder farcida a la catalana, hummus casolà i salsa demí-glacé de romaní

Pierna de cordero rellena a la catalana, hummus casero y salsa demí-glacé de romero



Costelles de porc ibèric desossades amb salsa barbacoa casolana, parmentier de patates, col i cansalada ibèrica

Costillas de cerdo ibérico deshuesadas con salsa barbacoa casera, parmentier de patatas, col y panceta ibérica



LES POSTRES A ESCOLLIR

EL POTRE A ESCOGER

Mousse de formatge amb aromes de llimona, gelat de taronja, maduixes silvestres i festucs

Mousse de queso con aromas de limón, helado de naranja, fresas silvestres y pistachos



****Pa amb xocolata, caviar d'oli i sal Maldon**

Pan con chocolate, caviar de aceite y sal Maldon



Mega Ferrero Rocher

(Càpsula de xocolata blanca amb ametlles farcides de gelat Ferrero Rocher i xocolata calenta)

Mega Ferrero Rocher

(Capsula de chocolate blanco con almendras rellenas de helado Ferrero Rocher y chocolate caliente)



Xuxo farcít de crema catalana, compota de pinya i claus

Xuxo relleno de crema catalana, compota de piña y clavos



Púding casolà de plàtan amb crema de cafè dolça i gelat de llet

Pudín casero de plátano con crema de café dulce y helado de leche



Maduixes silvestres confitades amb balsàmic i sorbet d'alfàbrega

Fresas salvajes confitadas con balsámico y sorbete de albahaca



Panellets casolans i Copa de Cava

Panellets caseros y copa de Cava

Celler:

Aigua, Vi Negre Capítulum Criança o Vi Blanc Abellera

Agua, Vino Tinto Capítulum Crianza o Vino Blanco

En compliment del Reglament 1169/2011 informem que tots els nostres plats poden contenir productes al·lèrgens o traces d'aquests.

Per favor, si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment consulti al nostre personal. També disposem de menús sense gluten.

En cumplimiento del Reglamento 1169/2011 informamos que todos nuestros platos pueden contener productos alérgenos o trazas de estos. Por favor, si es usted alérgico o intolerante a algún alimento consulte a nuestro personal. También disponemos de menús sin gluten.