

Menú Castanyada

****Suggeriments del nostre Xef Bobby Cabral**

APERITIVUS (a compartir un plat cada 4 comensals)

Mi cuït de foie casolà amb pa d'espècies, ceba confitada, aire de pomade Lleida, reducció de Pedro Ximénez i confitura de mango

Gambes llagosteres a la brasa amb mantega d'all i julivert, ruca i tomàquets cherry marinats
Secret ibèric cuinat a baixa temperatura amb formatge de cabra esmicolat, codonyat casolà, reducció de Pedro Ximénez i pa de vidre

***Canelons casolans de bacallà i sèpia gratinats amb beixamel i salsa d'escalivada**

Taula de pernill ibèric amb pa de vidre i tomàquet

Caragols a la llauna amb dues salses

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Llom de bacallà gratinat amb beixamel de ceps, patates i ceba confitada

Vieïres fresques amb arròs negre saltejat, mostassa d'herbes i coulis de tomàquet

***Galdes de vedella cuïnades a baixa temperatura amb risotto de carbassa formatge de cabra esmicolat i salsa demi-glass de romaní**

Filet de vedella amb escalopa de foie, confitura de violetes, salsa de safrà i romaní - **10,00€**

Llonza de porc ibèric amb salsa de parmesà i ceps i patates fregides casolanes

Suprema de salmó fresc amb espaguetis negres a la carbonara i parmentier de brocoli

LES POSTRES A ESCOLLIR

Pastís Tatin de poma casolà amb gelat de vainilla i salsa de caramel

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

Bunyols de xocolata casolans amb crema de iogurt i taronja

Pastís de formatge casolà amb gelatina de maduixa i gelat de festucs

Pa mullat en ví negre i sucre amb gelat de llet merengada

Figues en almívar casolanes amb gelat de menta

INCLOU

Panelllets casolans, Castanyes i Delícies de moniato casolanes

CELLER

Aigua

Capítulum Monestir de les Avellanes, D.O. Costers del Segre

Abellera Monestir de les Avellanes, Costers del Segre

Copeta de Moscatell

Preu: 52.00€ IVA inclòs

Menú Castanyada