

MENU JORNADES DEL CALÇOT I CARXOFA AL BAIX GAIA 2025

ENTRANTS A COMPARTIR / ENTRANTES PARA COMPARTIR

Carxofes confitades amnb llagostins saltejats i vinagreta de fruits secs
Alcachofas confitadas con langostinos salteados y vinagreta de frutos secos
Amanida de bacallà i taronja amb emulsió de romesco
Ensalada de bacalao y naranja con emulsión de romesco

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR / PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arrossos mínim 2 pax - Arroces mínimo 2 pax

Arròs melós de rap amb cloïsses i calçots denominació d'origen Valls de l'Horta Blanch
Arroz meloso de rape con almejas y calçots denominación de origen Valls de la "Horta Blanch"

o

Arròs de costella de vedella amb calçots denominació d'origen Valls de l'Horta Blanch
Arroz de chuleta de ternera con calçots denominación de origen Valls de la "Horta Blanch"

POSTRE

Cremós gelat de llimona i alfàbrega
Cremoso helado de limón y albahaca

o

Tiramisú d'avellanes
Tiramisú de avellanas

BEGUDA - BEBIDA

Maridatge – Maridaje: Bodega R. Raventós

Vi blanc – Vino blanco: Intramurs – Monestir de Poblet (D.O. Conca Barberá)

o

Vi negre – Vino tinto: Intramurs – Monestir de Poblet (D.O. Conca de Barberá)

o

Cava – Cava: Raimat Brut Nature Chardonnay Xarel·lo ECO (D.O. Cava) – Suplemento 5.00€/personas

Aigua, i pa – Agua y pan

Precio: 33.00€

Mínim 2 persones // Mínimo 2 personas

Si usted padece algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria por favor comuníquelo a nuestro personal de restaurante.