

MENÚ DE FIRES

28 i 29 d'octubre
1,4 i 5 de novembre

Amanida de tardor amb brots vegetals, mató, poma rostida, tomàquets semisecs i
vinagreta de magrana i nous

*Ensalada de otoño con brotes vegetales, requesón, manzana asada, tomates semisecos y
vinagreta de granada y nueces*

Crema de porro i patata amb daus de bacallà confitats amb oli d'alls tendres

Crema de puerro y patata con dados de bacalao confitado con aceite de ajos tiernos

Caneló de melós de vedella amb beixamel suau de formatge Idiazabal i
reducció de jus de carn

*Canelón de meloso de ternera con bechamel suave de queso Idiazabal y
reducción de jugo de carne*

Suprema de lluç al forn amb guisat de blat i ceps amb refregit d'alls tendres

Suprema de merluza al horno con guisado de trigo y boletus con refrito de ajos tiernos

Vedella cuïta a baixa temperatura amb cebetes platillo i salsa de Pedro Ximénez

Ternera cocinada a baja temperatura con cebollas platillo y salsa de Pedro Ximénez

Entrecot de vaca rossa a la planxa o amb salsa de formatge blau

Entrecot de vaca rubia a la plancha o con salsa de queso azul

Sopa de xocolata blanca i iogurt grec amb coulis de fruits vermells

Sopa de chocolate blanco y yogur griego con coulis de frutos rojos

Recuit de drap de Fonteta amb nous garrapinyades

Recuit de drap de Fonteta con nueces garrapiñadas

Pastís brownie de xocolata i nous amb crema de vainilla

Pastel brownie de chocolate y nueces con crema de vainilla

25€

2 plats, postres, 1 beguda (vi, refresc o aigua) i pa
2 platos, postre, 1 bebida (vino, refresco o agua) y pan

L'Avoy

RESTAURANT-CAFÈ

