

MENÚ DE FIRES

Migdia: 25 - 26 - 29 d'octubre / 1-2 de novembre
Sopars per a Grups (reserva prèvia)

Amanida de tardor amb poma Fuji, mató, magrana, tomàquet cirera, crostons de pa i vinagreta de mel
Ensalada de otoño con manzana Fuji, requesón, granada, tomate cherry, picatostes y vinagreta de miel

Crema fina de crustacis amb cua de llagostí
Crema fina de crustáceos con cola de langostino

Raviolis de pasta wantom de rostit d'ànec, foie i salsa de ceps
Raviolis de pasta wonton de asado de pato, foie y salsa de setas

.....

Llobarro al forn farcit de bolets sobre un llit de trinxat de porro i patata
Lubina al horno rellena de setas sobre trinxat de puerro y patata

Llata de vedella amb puré de moniato, ceba confitada i salsa ratafia
Llata de ternera con puré de boniato, cebolla confitada y salsa de ratafia

Entrecot de vaca rossa a la planxa o amb salsa pebre Sichuan
Entrecot de vaca rubia a la plancha o con salsa de pimienta Sichuan

.....

Vaset de crema de llimona amb crumble i estofat de fruits vermells
Vasito de crema de limón con crumble y compota de frutos rojos

Recuit de drap de fonteta amb mel i pipes de carbassa garapinyades
Requesón de "drap" de Fonteta con miel y pipas de calabaza garrapiñadas

Tatén de poma de Girona amb crema anglesa
Tatin de manzana de Girona con crema inglesa

.....

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

Tavory
RESTAURANT-CAFÈ

27€