



MENÚ



Primer plat a escollir

Pastís tebi de peix amb crema suau d'all

=====

Crema de carbassa amb
llet de coco i polenta

=====

Amanida de mesclum amb
encenalls de foie a la
crema balsàmica de gers.

=====

Pebrots del piquillo farcits de marisc
amb salsa de llamàntol.

Segon plat a escollir

Turnedó de vedella rostit
al Porto i bolets de temporada.

=====

Bacallà confitat sobre
crema "porrusalda" i gambes

=====

Espatlla de xai rostit al forn
amb patates i cebetes.

=====

Filet de vedella amb salsa de fruits
vermells i pastanagues cuites (+ 3 €)

POSTRES

Pastís de poma i nous
Mousse de xocolata blanca
amb llavors de xocolata negra
Tiramisú

Quallada de formatge amb nous
Carpaccio de pinya amb crema

Pannacota

Gelat

Fruita del temps.

Primer plato a escoger

Pastel tibio de pescado
con crema suave de ajo

=====

Crema de calabaza con
leche de coco y polenta

=====

Ensalada de mezclum con virutas de
foie a la crema balsàmica de gers.

=====

Pimientos de piquillo rellenos de ma-
risco con salsa de bogavante .

Segundo plato a escoger

Turnedó de ternera asado al
Oporto y setas de temporada.

=====

Bacalao confitado sobre
crema porrusalda y gambas

=====

Espalda de cordero asado al horno con
patatas y cebollitas.

=====

Solomillo de ternera con salsa de fru-
tos rojos y zanahorias cocidas (+3€)

POSTRES

Tarta de manzana y nueces
Mousse de chocolate blanco con pepitas de
chocolate negro

Tiramisú

Cuajada de queso con nueces
Carpaccio de piña con natillas

Pannacota ces

Helado

Fruita del tiempo.

+pa, 1 beguda i postre // +pan, 1 bebida y postre

I.V.A. inclòs // I.V.A. incluido

+1 € a terrassa // +1€ en terraza

17,50 €

www.restaurantelmuseudelvi.cat