

DINAR VISITA CELLER MAS BLANCH i JOVÉ, 15 d'octubre 2016

Menú Restaurant “Els Fogons de la Carne”

Entrants a compartir: *Barreja d'enciams amb formatge de cabra gratinat i balins de codonyat*
Caragols a la gormanda amb all i oli
Mil fulles d'albergínia amb bacallà i reducció de mostassa a l'antiga
Flors de carbassó farcides de brandada de bacallà

Segon a escollir:

<input type="checkbox"/> <i>Bacallà a la Mussolina d'all i oli</i>	<input type="checkbox"/> <i>Llenguado a la salsa d'ametlla</i>
<input type="checkbox"/> <i>Ternasco al forn amb bolets i trufes</i>	<input type="checkbox"/> <i>Peixet de vedella amb tòfona i ceba glacejada</i>
<input type="checkbox"/> <i>Magret d'ànec amb salsa fruites</i>	<input type="checkbox"/> <i>Peus desossats farcits amb botifarra negra i vermells bolets embolicats en pasta break</i>

Postres a escollir: *Tiramisú* *Braç de gitano de nata* *Pa de ronyó amb xocolata, sal Maldon i oli de Cèrvia*

Vi, aigua, cafè o infusió.

Menú infantil: *Macarrons, pollastre arrebossat, postres i beguda*

Nom:

Menú adults

Menú infantil