

MENU FESTIVO

ENTRANTES

- * Ensalada de queso de cabra, frutos secos y vinagreta de miel y romero
- * Ensalada mixta con atún y boquerones
- * Humus de garbanzos y espinacas con bacalao y salsa romesco
- * Escalivada con atún y anchoas
- * Gazpacho cremoso de aguacate con tartar de gambas y burrata
- * Esqueixada de bacalao con tomate
- * Timbal de salmón ahumado con su brandada y salsa tzatziki
- * Tartar de ternera con fondue de parmesano y aceite de rúcula
- * Canalones de setas con bechamel al graten
- * Canalón XL de rustido, foie y trufa gratinado
- * Piquillos rellenos de brandada de bacalao
- * Calamares a la romana con ensalada
- * Patatas de olot con ensalada
- * Croquetas de carne de cocido con ensalada

PLATOS PRINCIPALES

- * Lomo de bacalao gratinado con alioli de miel
- * Paletilla de cordero cocinado a baja temperatura con puré de patatas
- * Magret de pato con confitura de manzana y queso de cabra
- * Lomo de atún con coulis de tomate y guacamole cremoso
- * Morcilla de cebolla a la brasa
- * Chorizo criollo a la brasa
- * Butifarra de payés a la brasa
- * Muslo de pollo a la brasa
- * Conejo a la brasa
- * Tiras de filete de cerdo a la brasa (lagarto)
- * Secreto de cerdo a la brasa
- * Pies de cerdo a la brasa
- * Picaña de ternera a la brasa
- * Churrasco de ternera a la brasa
- * Entrecot de ternera a la brasa

PRECIO DEL MENU 28,5€ IVA INCLUIDO, PAN, AGUA Y POSTRES INCLUIDOS

MENU FESTIVO


CA LA PAULA
Fonda Restaurant

POSTRES

- * Helado de chocolate
- * Helado de vainilla
- * Helado de limón
- * Corte de helado de turrón
- * Profiteroles de nata con chocolate
- * Miel y mato
- * Flan de huevo
- * Yogur artesano con coulis de fresas
- * Tiramisú
- * Mousse de queso con frutos rojos
- * Strudell de manzana
- * Frutos secos
- * Piña natural

SUPLEMENTOS

- * Salsa a la pimienta verde ----- 2€
- * Salsa al Roquefort ----- 2€
- * Extra de pan ----- 1€

PRECIO DEL MENU 28,5€ IVA INCLUIDO, PAN, AGUA Y POSTRES INCLUIDOS