

MENÚ CAP DE SETMANA

PRIMERS

Amanida de salmó fumat amb vinagreta de festucs

*Ensalada de salmón ahumado con vinagreta de pistachos

Cruixent farcit d'espínacs i bacallà amb mussolina suau d'allis tendres

* Crujiente relleno de espinacas y bacalao con muselina suave de ajos tiernos (lácticos,,harinas marisco)

Pastís de peix i marisc

*Pastel de pescado i marisco (lácticos, pescado, marisco)

Fideua amb tinta, calamars i xipironets

*Fideua con tinta, calamares y chipirones (marisco, pescado, harinas)

Canelons de carn gratinats

*Canelones de carne gratinados

Escudella de l'Hostatgeria

Escudella de la Hospederia

SEGONS

Melós de vedella amb boles

* Meloso de ternera con setas (frutos secos, harinas)

Costelletes de cabrit arrebossades amb guarnició

* Costillitas de cabrito rebozadas con guarnición (harinas, huevo)

Civet de bou amb un toc de xocolata

* Civet de buey al aroma de chocolate

Popets estofats a la cassola

*Pulpitos estofados a la cazuela (pescado, Frutos secos)

Bacallà a l'estil dels monjos amb fruits secs i mel

*Bacalao al estilo de los monjes con frutos secos i miel (pescado, frutos secos)

Orada a la crema de safrà de La Conca i gamba llagostinera

*Dorada a la crema de azafrán de la La Conca y gamba langostinera (pescado, marisco)

POSTRES

Tarta Tatin



*Tarta Tatin (lácteos, harinas, huevo)

Pastís de formatge



* Tarta de queso (lácteos, huevo)

Crema catalana



* Crema catalana (lácticos, huevo, harinas)

Couland de xocolata



* Couland de chocolate (lácteos, huevo, harinas, frutos secos)

Daus de fruita natural

*Dados de fruta natural

SUGGERIMENTS DE BODEGA

- * Francolí Blanc D.O. Conca de Barberà (Copa 1,50€. Ampolla 7,50€)
- * Intramurs de Poblet Blanc o Negre D.O. Conca de Barberà (Copa 2,00€. Ampolla 10€)
- * Carles Andreu negre “Trepal” novell 2018. DO. Conca de Barberà (Ampolla 12€)
- * Viña Pomal criança 2014 “Tempranillo” DO. Rioja (Ampolla 12,80€)
- * Abadia de Poblet negre (Ampolla 19,80 €)
- * Abadia de Poblet blanc (Ampolla 18,00 €)
- * Susel Blanc 2014 “Viognier” D.O. Conca de Barberà (Ampolla 7,50€)
- * Els Nanos rosat “Trepal” D.O. Conca de Barberà (Ampolla 9,50€)
- * Cava Anna de Codorniu Blanc de Blancs reserva (Ampolla. 14,50€)
- * Cava Carles Andreu Brut Nature (Conca de Barberà) (Ampolla 13,50€)

PREU : 25,00 € IVA Inclòs
Pack dinar + visita 32 €

(El Menú inclou pa , vi , aigua (sense gas) i cafè
El Menú incluye pan , vino , agua (sin gas) y cafè

CONTÉ/ CONTIENE



Ou



Làctics



Peix



Farines



Marisc



Fruits Secs

RESTAURANT DE POBLET

Plaça Corona d'Aragó, 11

HOSTATGERIA DE POBLET

43448 Vimbodí i Poblet

restaurantbosseria@poblet.cat

Tel: 977870089 Ext.8