

# MENÚ DE TEMPORADA DEL RESTAURANT BOSSERIA



## ENTRANTS

**Escudella barrejada del *Restaurant Bosseria***

\* Escudella del *Restaurante Bosseria*

**Lenties estofades amb xoriç**

\* Lentejas estofadas con chorizo

**Amanida de crudités amb pop i anxoves de l'*Escala* a la vinagreta de *Mòdena***

\* Ensalada de crudités con pulpo y anchoas de l'*Escala* a la vinagreta de *Mòdena*

**Carpaccio de salmó fumat amb bouquet d'enciam i torradetes de pa (Supl. 1,50€)**

\* Carpaccio de salmón ahumado con boque de lechuga y torradas de pan (Suple. 1,50€)

**Quinoa amb carbassa a l'oli de nous**

\* Quínoa con calabaza al aceite de nueces

**Fideuà de sípia amb allioli**

\* Fideua de sepia con "allioli"

**Cargols flamejats al brandy a les fines herbes de *Poblet*, salses romesco i allioli (Supl. 3,50€)**

\* Caracoles flameados al brandy a las finas hierbas de *Poblet*, salsas romesco y "allioli" (Suple. 3,50€)

**Timbal fred d'escalivada amb rul-lo de cabra gratinat**

\* Timbal frío de escalibada con rulo de cabra gratinado

**Tempura de calçots amb la seva salsa (Supl. 2,50€)**

\* Tempura de "calçots" con su salsa (Suple. 2,50€)

## SEGONS

**Filet de llobarro al forn amb patata i ceba confitada**

\* Filete de lubina al horno con patata y cebolla confitada

**Llenguado a la planxa amb guarnició (Supl. 6,00€)**

\* Lenguado a la plancha con guarnición (Suple. 6,00€)

**Suprema de bacallà sobre patata fornera amb mermelada de pebrot escalivat**

\* Suprema de bacalao sobre patata panadera con mermelada de pimiento escalibado

**Mandonguilles amb sípia**

\* Albóndigas con sepia

**Fricandó de vedella amb *Moixernons***

\* Fricandó de ternera con *Moixernons*

**Conill a l'allet amb guarnició**

\* Conejo al ajillo con guarnición

**Graellada de xai a la planxa amb patata i carxofa al caliu (Supl. 3,00€)**

\* Parrillada de cordero a la plancha con patata y alcachofa asada (Suple. 3,00€)

**Sortit de botifarres (blanca, negre i llonganissa) amb mongetes**

\* Surtido de butifarras (blanca, negra i longaniza) con judías blancas

**Entrecot de vedella 350gr. al gust (planxa, pebre verd o rocafort) (Supl. 5,00€)**

\* Entrecot de ternera 350gr. al gusto (plancha, pimienta verde o roquefort) (Suple. 5,00€)

## POSTRES



Flam de coco amb coulis de fruits vermells (Supl. 1,00€)

\* Flan de coco con culis de frutos rojos (Suple. 1,00€)

Rebosteria de la nostra Xef

\* Repostería de nuestra Chef

logurt natural cremós amb gelat de nata i xarop de grosella

\* Yogur natural cremoso con helado de nata y jarabe de grosella

Xarrup de llimona a la menta fresca

\* Sorbete de limón a la menta fresca

Cremós de cafè amb nata pastissera

\* Cremoso de café con nata pastelera

Gelat artesà de *Carquinyoli* (Supl. 2,00€)

\* Helado artesano de *Carquiñoli* (Suple. 2,00€)

Carpaccio de fruita natural

\* Carpaccio de fruta natural

Crema catalana amb *Marilyn*

\* Crema catalana con *Marilyn*

Pastís de xocolata amb crema anglesa

\* Pastel de chocolate con crema inglesa

**Pregunti pel nostre plat del dia - Pregunte por nuestro plato del día**

## SUGGERÈNCIES DE BODEGA

- Copa de Vi Francolí Blanc o Negre D.O. Conca de Barberà (Supl. 1,50€)
- Copa de Vi Intramurs de Poblet Blanc o Negre D.O. Conca de Barberà (Supl. 2,00€)
- Francolí Blanc o Negre D.O. Conca de Barberà (Supl. Ampolla ¾ l. 6,50€)
- Intramurs de Poblet Blanc o Negre D.O. Conca de Barberà (Supl. Ampolla ¾ l. 8,50€)
- L'Atzar "Garnatxa, Carinyena, Cabernet" 2013 D.O. Priorat (Supl. Ampolla ¾ l. 8,50€)
- Llebre del Vilosell "Ull de Llebre" 2013 D.O. Costers del Segre (Supl. Ampolla ¾ l. 8,50€)
- Genesi "Garnatxa, Carinyena" 2008 D.O. Montsant (Supl. Ampolla ¾ l. 10,00€)
- Cara Nord "Garnatxa, Shyra, Garrut" 2014 D.O. Conca de Barberà (Supl. Ampolla ¾ l. 12,50€)
- Susel Blanc "Viognier" D.O. Conca de Barberà (Supl. Ampolla ¾ l. 6,50€)

**MENÚ BOSSERIA / De Dilluns migdia a Divendres migdia 16,50€ IVA Inclòs**

**MENÚ BOSSERIA / De Divendres nit a Diumenge nit, Vespres i Festius 21,50€ IVA Inclòs**

(El Menú inclou pa i cobert, copa de vi i aigua / El Menú incluye pan i cubierto, copa de vino y agua )