







MENÚ DE TEMPORADA

RESTAURANT BOSSERIA

ENTRANTES · ENTRANTS

Amanida de tomàquet i ceba vermella amb formatge de cabra fregit a la vinagreta de fruits secs    

** Ensalada de tomate y cebolla roja con queso de cabra frito a la vinagreta de frutos secos*

Crema de porro amb pinyons torrats  

** Crema de puerro con piñones tostados*

Estofat de popets de costa amb patata i ceba


** Estofado de pulpitos de la costa con patata y cebolla*

Carpaccio de vedella amb espiral de formatge parmesà i torradetes (Supl. 1,00€)  

** Carpaccio de ternera con espiral de queso parmesano y tostaditas (Supl. 1.00€)*

Assortit de canelons (carn, bolets, espinacs) gratinats amb beixamel suau  

Surtido de canelones (carne, setas, espinacas) gratinados con bechamel suave

Empedrat de bacallà amb anxoves i oli d'alfàbrega (Supl. 1,50€) 

** Empedrado de bacalao con anchoas y aceite de albahaca (Suple. 1,50€)*

Arròs salvatge saltejat amb verdures i cruixent de parmesà 

** Arroz salvaje salteado con verduras y crujiente de parmesano*

Remenat d'allis tendres, espàrrecs i gambes   

** Revuelto de ajos tiernos, espárragos y gambas*

Espaguetis Nero de sèpia amb llagostins a la crema de marisc (Supl. 2,00€)   

** Espaguetis Nero de sepia con langostinos a la crema de marisco (Suple. 2.00€)*

SEGUNDOS · SEGONS

Lluç de pinxo en salsa verda

** Merluza de pincho en salsa verde*

Secret Ibèric a la crema de mostassa antiga o a la planxa 

** Secreto ibérico a la crema de mostaza antigua o a la plancha*

Broqueta de vegetals amb xampinyons i llagostins (Supl. 2,50€) 

** Brocheta de vegetales con champiñones y langostinos (Suple. 2.50€)*

Xai al forn cuinat a baixa temperatura amb les seves verdures

** Cordero al horno cocinado a baja temperatura con sus verduras*

Llenguado a la planxa o Meunière amb gambes llagostineres (Supl. 5,50€)  

** Lenguado a la plancha o Meunière con gambas langostineras (Suple. 5.50€)*

Confit d'ànec amb salsa de mango i Parmentier de patata  

** Confit de pato con salsa de mango y Parmentier de patata*

Bacallà gratinat a la mussolina d'allioli  

** Bacalao gratinado con muselina de alioli*

Conill amb cargols a l'estil de la nostre Xef  

** Conejo con caracoles al estilo de nuestra chef*

Entrecot de vedella 350gr. al gust (planxa, pebre verd o rocafort) (Supl. 4,50€)

** Entrecot de ternera 350gr. al gusto (plancha, pimienta verde o roquefort) (Suple. 4.50€)*

MENÚ DE TEMPORADA

RESTAURANT BOSSERIA

POSTRES

logurt natural cremós amb gelat de nata i xarop de grosella 

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

Crep farcit amb crema pastissera, gelat de vainilla i xocolata calenta (Supl. 1,50€)   

* Crepe rellena con crema pastelera, helado de vainilla y chocolate caliente (Suple. 1.50€)

Rebosteria de la nostra Xef    


* Repostería de nuestra Chef

Cremós de cafè amb nata pastissera 

* Cremoso de café con nata pastelera

Carpaccio de fruites naturals (Supl. 1,00€)




* Carpaccio de frutas naturales (Suple. 1.00€)

Xarrup de llimona a la menta fresca 


* Sorbete de limón a la menta fresca

Medallons de taronja natural al Cointreau

* Medallones de naranja natural al Cointreau

Gelat artesà de Carquinyoli de l'Espluga (Supl. 2,00€)   

* Helado artesano de Carquiñoli de la Espluga (Suple. 2.00€)

Mel i mató amb nous  

* Requesón con miel y nueces

Pregunti pel nostre plat del dia · Pregunte por nuestro plato del día

SUGGERÈNCIES DE BODEGA · SUGERENCIAS DE BODEGA

Francolí blanc o negre DO. Conca de Barberà (Copa supl. 1,50€. Ampolla 6.50€)

Intramurs de Poblet blanc o negre DO. Conca de Barberà (Copa supl. 2,00€. Ampolla 8.50€)

Abadia de Poblet 2012 negre "Pinot Noir" DO. Conca de Barberà (Supl. Ampolla 12.80€)

Costers del Gravet 2010 negre "Carbarnet sauvignon, Garnatxa i Samsó", DO. Montsant (Supl. Ampolla 13.50€)

Carles Andreu negre "Trepat" DO. Conca de Barberà (Supl. Ampolla 13.00€)

Viña Pomal criança 2014 "Tempranillo" DO Rioja (Supl. 12.80€)

Susel blanc 2014 "Viognier" DO. Conca de Barberà (Supl. Ampolla 6.50€)

Vol d'Anima de Raimat rosat 2016 "Pinot noir, Chardonnay" DO. Costers del Segre (Supl. Ampolla 7.80€)

DO. Cava Anna de Codorniu Blanc de Blancs Reserva (Supl. Ampolla 14.50€)

Preu/Precio: 16,50€
(IVA incluido)
De dilluns a divendres migdia

Preu/Precio: 21,50€
(IVA incluido)
De divendres nit a diumenge nit, vigílies i festius

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

CONTÉ/CONTIENE:



LÀCTICS



FARINES



FRUITS
SECS



PEIX



MARISCO



HUEVO