

MENÚ DE TEMPORADA

RESTAURANT BOSSERIA

ENTRANTES · ENTRANTS

Amanida de la horta amb roses de salmó a la vinagreta de festucs 

* Ensalada de la huerta con rosas de salmón a la vinagreta de frutos secos

Fideus rossos de sèpia i xipirons amb allioli (Supl. 1,00€)  

* Fideuà de sepia y chipirones con alioli (Suple. 1,00€)

Quinoa amb verdures i bolets

* Quínoa con verduras y setas

Remenat de botifarra blanca i negra amb cruixent de carnsalada  

* Revuelto butifarra blanca y negra con crujiente de tocino

Carpaccio de Bacallà amb olivada negra i les seves torrades (Supl. 1,50€) 

* Carpaccio de bacalao con olivada negra y sus tostaditas (Suple. 1,50€)

Estofat de popets de costa amb patata i ceba

* Estofado de pulpitos de la costa con patata y cebolla

Canelons casolans amb beixamel suau gratinats amb formatge emmental  

* Canelones caseros de carne con bechamel suave gratinados con queso emmental

Espinacs a la catalana clàssica 

* Espinacas a la catalana clásica



Favetes tendres saltejades amb gambes i pernil ibèric (Supl. 2,00€) 

* Habitas tiernas salteadas con gambas y jamón ibérico (Suple. 2,00€)

SEGUNDOS · SEGONS

Costellam de porc a la mel de romaní amb guarnició (Supl. 1,50€)

* Costillar de cerdo a la miel de romero con guarnición (Suple. 1,50€)

Cua de rap a la marinera amb musclos  

* Colita de rapa a la marinera con mejillones

Confit d'ànec amb salsa de fruits vermells i gratinat de patata

* Confit de pato con salsa de Frutos rojos y graten de patata

Crep de verdures amb formatge de cabra   

* Crepe de verduras con queso de cabra

Llenguado a la planxa o Meunière amb gambes llagostineres (Supl. 5,00€)  

* Lenguado a la plancha o Meunière con gambas langostineras (Suple. 5,00€)

Cuixa de pollastre amb xampinyons al Cava

* Muslo de pollo con champiñones al Cava

Llom de Bacallà a la Donostiarra amb patata fornera (Supl. 2,00€)

* Lomo de Bacalao a la Donostiarra sobre patata encebollada (Suple. 2,00€)

Xai al forn cuinat a baixa temperatura amb les seves verdures

* Cordero al horno cocinado a baja temperatura con sus verduras

Entrecot de vedella 350gr. al gust (planxa, pebre verd o rocafort) (Supl. 4,00€) 

* Entrecot de ternera 350gr. al gusto (plancha, pimienta verde o roquefort) (Suple. 4,00€)

MENÚ DE TEMPORADA

RESTAURANT BOSSERIA

POSTRES

Mel i mató amb nous  

* Requesón con miel y nueces

Lioneses farcides de nata regades amb xocolata negra (Supl. 1,50€)  

* Lionesas rellenas de nata regadas con chocolate negro (Suple. 1,50€)

Cremós batut de cafè amb nata pastissera 

* Cremoso batido de café con nata pastelera

Carpaccio de fruites naturals amb gelat de vainilla (Supl. 1,50€) 

* Carpaccio de frutas naturales (Suple. 1,50€)

Xarrup de llimona a la menta fresca 

* Sorbete de limón a la menta fresca

Tiramisú de cafè   

* Tiramisú de café

Mil fulls amb crema y fruita natural  

* Hojaldre con crema y fruta natural

Pastís de xocolata de la nostre Xef   

* RPastel de chocolate de nuestra chef

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

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

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€)

Cara Nord negre 2016 "Garnacha, Syrah i Monastrell" D.O. Conca de Barberà (Supl. ampolla 15,50€)

Carles Andreu negre "Trepal" 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