

Menú de temporada: hivern

Entrants:

Amanida de pera escalivada, formatge de cabra i nous garrapinyades
(1pp individual)

Vol au vents de mousse de tonyina
(2pp al mig de la taula)

Pa de coca sucats amb tomàquet i pernil
(1pp al mig de la taula)

Pa de coca amb escalivada, formatge de cabra i anxova
(1pp al mig de la taula)

Croquetes casolanes
(2pp al mig de la taula)

Patates emmascarades amb rosta de cansalada
(a repartir al mig de la taula)

Plats principals a escollir:

Guisats:

Vedella guisada amb bolets

Pollastre guisat amb bolets

Peus de porc guisats amb ceps

Brasa:

Conill a la brasa

Llom a la brasa

Pollastre a la brasa

Tastet (botifarra blanca) a la brasa

Botifarra negra a la brasa

Peus de porc a la brasa amb salsa romesco

Carn de xai a la brasa

Entrecot a la brasa (amb suplement, opcional)

Altres:

Canelons de rostit gratinats amb formatge

Bacallà

Postres a escollir:

Mousse de formatge amb salsa de gerds
Fruites del bosc amb sorbet de mandarina
Lioneses de nata amb xocolata desfeta

Si es vol pastís en comptes de postres consultar preus

Pa, vi de la casa, aigua i gasosa
Cafè o infusió

30'00€ IVA inclòs

Restaurant i aparthotel “els Roures”
roures@rouresbergueda.com
93 821 35 61

*El menú es servirà per a la totalitat dels adults de la taula, mínim 10 persones.
En cas d'al·lèrgies o intoleràncies consultar-ho a l'hora de fer la reserva.
Caldrà reservar mínim amb una setmana d'antel·lació.*