

MENÚ DE SANT ESTEVE

DEGUSTACIÓ

Còctel de marisc amb salsa Rosa
Amanida de formatge de cabra amb codony, poma i salsa de mel i mostassa
Pebrots del "Piquillo" farcits de brandada de bacallà a la crema escalivada
Calamarsets de platja a l'andalusa amb maionesa de llima
Delícies de Brie amb dolç de nabius i figues
Croquetes casolanes de bolets y foie

SEGONS A ESCOLLIR

Pollastre de corral a la Catalana
Canelons casolans de rostit amb beixamel trufada
Morro de bacallà islandès a la crema de mel amb Mató i festucs
Orada al forn amb patatones, ceba i tomàquets confitats

Entrecot de vedella a la crema de Ceps (Suplement de 4,90)
Arròs caldós de llamàntol (Min 2p, Suplement de 6,90 p.p.)

POSTRES I CAFÈS

Xarrup de llimona al Marc de Cava
Selecció de torrons, polvorons i neules
Cafè, té o infusió

BEGUDA

Aigua mineral, vi i cava
(Vi i cava: Una ampolla de cada, cada 4 per.)

44,90 iva incl. Paga i senyal: 25%

*Els segons plats s'han d'escollir amb uns dies d'antelació.

*Adaptem el menú per a persones vegetarianes, veganes
o amb diferents al·lèrgies o intoleràncies.

 @kuletosrestaurant

MENÚ DE SAN ESTEBAN

DEGUSTACIÓN

Còctel de marisco con salsa Rosa
Ensaladade queso de cabra con membrillo, manzana y salsa de miel y mostaza
Pimientos del Piquillo rellenos de brandada de bacalao a la crema escalibada
Calamarcitos de playa a la andaluza con mayonesa de lima
Delicias de Brie con dulce de arándanos e higos
Croquetas caseras de setas y foie

SEGUNDOS A ESCOGER

Pollo de corral a la Catalana
Canelones caseros de rustido con bechamel trufada
Morro de bacalao islandés a la crema de miel con "Mató" y pistachos
Dorada al horno con patata, cebolla y tomatitos confitados

Entrecot de ternera la crema de "Ceps" (Suplemento: 4,90)
Arroz caldoso de Bogavante (Min 2p, Suplemento de 6,90 p.p.)

POSTRES Y CAFÉS

Sorbete de limón al Marc de Cava
Selección de turrone, polvorones y barquillos
Café, té o infusión

BEBIDA

Agua mineral, vino y cava
(Vino y cava: Una botella de cada, cada 4 per.)

44,90 iva incl. Paga y señal: 25%

*Los segundos platos se tienen que elegir con unos días de antelación.

*Adaptamos el menú para personas vegetarianas, veganas
o con diferentes alergias o intolerancias.

 @kuletosrestaurant