

Gastronomia Mediterrània

Quatre plats impressionants, per a apats especials o celebracions. Plats vegetarians, o amb peix i marisc mediterrani de fonts sostenibles.

MENÚS DE MOSTRA - DINAR & SOPAR

	MG1	MG2	MG3	MG4
Aperitiu	Bonítol marinat amb cítrics	Salmó marinat amb cremós de formatge fresc i alfàbrega	Musclos de roca amb <i>menier</i> de taronja <small>*Una salsa francesa fet amb brou, mantega i cítrics.</small>	Torrada amb melmolda de ceba i formatge <i>Idiazábal</i> <small>*Un formatge lleuger, del país basco, fet de llet d'ovelles Latxa o Carranzana.</small>
Primer plat	<i>Tabouleh</i> de quinoa amb alga <i>wakame</i> i panses moscatell	Crema de tupinambú i oli de trufa negra	Arròs rossejat de sepiones i gambetes	Amanida de l'hort amb mozzarella de búfala i vinagreta de pesto
Segon plat	Pinxo de sipia i llagostins amb salsa d'ostres	Pinxo de <i>seitá</i> i pebrots amb pastís de patata i carbassa	Bacallà amb samfaina i tomàquet dolç	Lluç amb <i>parmentier</i> * de xirivia i cloïsses <small>* patates cremoses a l'estil francès.</small>
Postre	Brownie de xocolata, avellanes i pols de menta	Crema catalana amb romani	Flam de café amb escuma de llimona	Recuit de drap amb mel

	MG5	MG6	MG7
Aperitiu	Tàrtar de remolatxa amb espècies	Torradeta d'escalivada amb formatge de cabra	Brandada de bacallà amb tomàquet i alfàbrega
Primer plat	Crema de carbassa amb taronja i jingebre	Fideuà torrada amb verduretes del temps, ceps i aroma de trufa	Amanida d'espínacs amb formatge tendre d'ovella i vinagreta de fruits secs
Segon plaà	Bacalla a la llet amb escalunyes escalivades	Cueta de rap amb llagostins i mini porros	Arròs de gamba roja amb trompetes de la mort
Postre	<i>Tiramisú</i>	Pinya natural amb coco i almívar de fonoll	Cremós de iogurt amb fruits vermells

€50 pp

< 10 persones

€44 pp

10 persones o més



La Bruguera
DE PÚBOL

www.labruguera depubol.com

 @labruguera depubol



Menús varien estacionalment · Impostos inclosos