

Gastronomie Méditerranéenne

Quatre plats superbes, pour des repas spéciaux, des fêtes ou simplement se gâter. Plats végétariens, et quelques uns avec poisson méditerranéen et des fruits de mer issus de sources durables.

MENUS ÉCHANTILLONS DÎNERS OU SOUPERS

	MG1	MG2	MG3	MG4
Entrée	Bonite* aux agrumes *Poisson méditerranéen à chair ferme, lié au thon & maquereau.	Saumon mariné au basilic avec sa crème de fromage frais	Moules à la sauce orange menier	Mini-toasts à la confiture d'oignons & fromage <i>Idiáizabal</i> *Fromage AOC léger du Pays basque, fabriqué à partir de lait de brebis <i>Latxa</i> ou <i>Carranzana</i> .
Premier plat	Taboulé de quinoa aux algues wakame et raisins muscat	Crème de topinambour à l'huile de truffe	Riz rouge Catalan, avec crevettes et seiche	Salade jardinière avec mozzarella de buffle de Catalogne et vinaigrette au pesto
Second plat	Calmars et langoustines à la sauce d'huîtres	Pinxo de <i>Seitan</i> * et poivrons de couleur avec un gateau à la citrouille et pomme de terre *Une protéine végétarienne à base de blé	Morue salée avec <i>samfaina</i> * Catalan et tomates douces *Un plat catalan de courgettes et aubergines, cuit dans un sofrito cuit à l'ail, oignons, tomates râpées et huile d'olive.	Merlu au panais, aux palourdes et pommes de terre à la Parmentier
Dessert	Brownie au chocolat et aux amandes avec de la poussière de menthe	Crème brûlée au romarin	Flan au café avec mousse de citron	<i>Drap recuit</i> * Catalan, avec miel de la region *un fromage cremeux de l'Emporda, ressemblant au Ricotta

	MG5	MG6	MG7
Entrée	Tartare de betterave aux épices	Mini-toasts à l' <i>escalivada</i> * et au fromage de chèvre <small>*Légumes locaux frais, cuits dans leur propre jus et servis froids.</small>	<i>Brandada</i> * de morue à la tomate et au basilic <small>*Trempe traditionnelle catalane ressemblant à une alioli, faite avec de la morue.</small>
Premier plat	Crème de citrouille à l'orange et au gingembre	Fideuà noire * aux petits légumes de saison, cèpes et truffes <i>fideuà</i> * <small>*petites nouilles, cuites avec un accompagnement dans une poêle à paella</small>	Salade d'épinards au fromage de chèvre tendre avec une vinaigrette de noix
Second plat	Morue cuite dans du lait avec une <i>escalivada</i> * d'escalote * <small>*cuites dans leur propre jus.</small>	Queue de lotte aux langoustines et petits poireaux	Crevettes avec riz rouge Catalan et champignons trompette de la mort
Dessert	<i>Tiramisú</i>	Ananas frais avec mousse de noix de coco et sirop de fenouil	Yaourt fouetté avec un assortiment de fruits rouges frais

€50 pp

< 10 personnes

€44 pp

10 personnes ou plus



La Bruguera
DE PÚBOL

www.labrugueradepubol.com

 @labrugueradepubol



Menus variables en fonction de la saison · Toutes taxes comprises