

MENÚ Nadal 2019

P.V.P:
39 Euros

APERITIUS

Boletes de meló amb peix
Volovan amb formatge i salmó.
Croquetes casolanes.

ENTRANTS

Escudella Catalana

PLAT FORT

Cap de Nadal farcit amb
prunes i pinyons.
Llom de bacallà amb ceba
confitada i salsa de marisc.

Copa de Cava

Brut Nature
Neules i Torrons

POSTRE

Tiramisú de Nadal.

CELLER

- Vi blanc 'Verdejo'.
- Vi negre Cal i canto.
- Copa de cava.
- Refrescs.
- Aigua mineral.

MENÚ Sant Esteve 2019

ÚLTIMES
PLACES

P.V.P:
39 Euros

APERITIUS

Boletes de meló amb pernil.
Volovan amb formatge i salmó.
Croquetes casolanes.

ENTRANTS

Canelons carn gratinats amb
salsa quatre formatges.
Crema de bolets amb parmesà.

PLAT FORT

Filet de llobarro al forn.
Melós de vedella amb parmentier
de patata i salsa de ceps.

Copa de Cava Brut Nature, Neules i Torrons

POSTRE

Coulant de xocolata.

CELLER

- Vi blanc 'Verdejo'.
- Vi negre Cal i canto.
- Copa de cava.
- Refrescs.
- Aigua mineral.

MENÚ SOPAR - NIT de Cap d'Any 2019

P.V.P:
Adults: 55€
Infants: 30€

APERITIUS

Croquetes de rostí.
Cruixent de llagostí.
Tattin de poma i foie.

ENTRANTS

Mil fulls d'espinaacs i
formatge de cabra.

PLAT FORT

Ànec confitat amb salsa de figues
amb parmentier de patata.

Festa i ball fins la matinada i cotilló

POSTRE

Mousse de formatge amb gers.
Raïm.

CELLER

- Vi blanc 'Verdejo'.
- Vi negre Cal i canto.
- Copa de cava.
- Refrescs.
- Aigua mineral.

MENÚ Dinar de 1 Gener Dia d'any nou 2020

P.V.P:
35 Euros

APERITIUS

Mini Quiche vegetal.
Sticks de formatge.

ENTRANTS

Timbal tebi d'escalivada i patata.
Crema de marisc i peix.

PLAT FORT

Llom de bacallà amb ceba
confitada i salsa de marisc.
Arret de vedella amb timbal
de patata.

POSTRE

Pastis Red Velvet.

Copa de Cava Brut Nature

CELLER

- Vi blanc 'Verdejo'.
- Vi negre Cal i canto.
- Copa de cava.
- Refrescs i Aigua mineral.

MENÚ Dinar de 6 Gener Reis 2020

P.V.P:
35 Euros

APERITIUS

Mini Quiche vegetal.
Sticks de formatge.

ENTRANTS

Mongeta de Santa Pau amb
cloïses i xipirons.
Crema de pastanaga amb
bomba de foie.

PLAT FORT

Orada al forn.
Arròs mar i muntanya.

POSTRE

Tortell de Reis.

Copa de Cava Brut Nature

CELLER

- Vi blanc 'Verdejo'.
- Vi negre Cal i canto.
- Copa de cava.
- Refrescs i Aigua mineral.

MENÚ Vegetarià Festes 2019 2020

P.V.P:
Segons el
dia de la
celebració.

APERITIUS

Mini Quiche vegetal.
Cruixent de carbassó.

ENTRANTS

Timbal tebi d'escalivada i patata.
Crema de carbassa amb encenalls
de parmesà.

PLAT FORT

Risotto de ceps.
Albergínia farcida amb
verduretes i quinoa.

POSTRE

Pastís vegà.
Iogurt amb mel.

CELLER

- Vi blanc 'Verdejo'.
- Vi negre Cal i canto.
- Copa de cava.
- Refrescs i Aigua mineral.

MENÚ Menú infantil Festes 2019-2020

P.V.P:
15 Euros

APERITIUS

Croquetes.
Pizzetes.

ENTRANTS

Canelons de carn amb
beixamel de l'àvia.

PLAT FORT

Hamburguesa de vedella 150gr amb
patates fregides.

POSTRE

- Gelat.
- Pastís de xocolata.

BEGUDES

- Refrescs
- Aigua mineral



MÉS INFORMACIÓ i RESERVES:

Tel.: 93 280 09 85

restaurant@lafourchettedecollserola.com

c/ Major de Rectorat n°2, 08017 Barcelona