

TRADICIÓ DOR RESTAURANT



restaurant

MENÚ DOR









30 €

p.p (iva inclòs)








Menú de dimarts a diumenges de 13:00 a 16:00h

Aquest menú es compon de primer + segon + postres i cafè + 1 consumició


















PRIMERS PLATS


-   > Torrada a la brasa amb escalivada, anxoves de l'Escala i brots de remolatxa
-    > Amanida de tomàquets i flors d'horta amb formatge i focaccia a les fines herbes
-   > Carpaccio de vedella de Girona i fetge d'ànec curat amb enciams a la vinagreta balsàmica
- > Crema de carxofes a la brasa, cansalada i aire de tòfona
-  > Saltejat de verdures amb bolets de primavera i flors de caputxina flors de caputxina
- > Esqueixada de bacallà amb mongetes del Ganxet, escarola i vinagreta d'olivada


SEGONS PLATS

-    > Canelons de rostit amb fetge d'ànec, bolets, beixamel de cabra i oli de tòfones
-  > Turbot a la brasa amb raïm, cremós de patata, cansalada i reducció de Chardonnay +4€
-  > Arròs de conill confitat a la brasa amb carxofes i allioli suau
- > Peus de porc guisats amb gambes i puré de cigrons a la vainilla
-   > Costelletes de cabrit a la milanesa amb coca de pa amb tomàquet +4€
- > Entrecot de vedella a la brasa amb pebrots escalivats i patates al caliu
- > Moll de l'os a la brasa amb steak tàrtar de vedella amb pa cruixent al oli d'herbes
- > Arròs Moli de Pals amb ànec i romaní


POSTRES

-  > Amanida de fruites i flors amb sorbet d'alfàbrega i herbes fresques
-    > Escuma de recuit, gelat de mel i pols de galeta
-  > Mousse lleugera de iogurt amb sorbet de llimona i poma verda
-    > Tatin de poma de Girona amb gelat de vainilla
-    > Xuixo de crema amb begonias
-    > Textures de xocolata negra
-    > Maduixes amb pasta de full caramel·litzada i escumós de nata a la vainilla

 Vegetarià

 Celíac

 Lactosa

 Fruits Secs