

TORRECOMBELLES

RESTAURANT



Per començar

- Musclos gallecs a la marinera 13€ (Mol·lusc, fruits secs, crustaci)
- Anxoves 0'0 del Cantàbric 13€
- Mi-cuit amb torrades 18€ (sulfits, gluten)
- Carpaccio de gambes vermelles de Palamós i caviar d'alfàbrega 22€ (Crustacis)
- Croquetes de pollastre del corral o pernil ibèric 9,50€ (gluten, làctics, ous)
- Xató del Torrecombelles amb anxoves del cantàbric i ventresca 18€ (peix, fruits secs, gluten, sulfits)
- Caneló XL de carn rostida o bolets silvestres amb beixamel i parmesà 14€ (gluten, làctics)
- Ravioloni farcit de confit d'ànec i pera amb salsa gorgonzola i nous 14€ (gluten, làctics)

- Amanida de formatge de cabra amb cruixent i vinagreta de gerds 13€ (làctic, gluten, sulfits)
- Graellada de verdures amb formatge Urgelia gratinat 15€ (làctics)
- Pernil ibèric amb pa de vidre 18€ (Gluten)
- Steak Tàrtar de Wagyu amb mostassa verda 23€ (ou, gluten, sulfits)
- Pop amb patata a lo pobre i cruixent de pernil ibèric 19€ (Mol·lusc)
- Calamar potera a la andalusa amb llima i mahonesa de wakame 19€ (mol·lusc, gluten)
- Cargols bovers a la llauna estil de Lleida 17€
- Coca de verdures, carxofa, tomàquet sec, Pernil d'ànec, formatge de tòfona i oli d'alfàbrega 16€ (gluten, làctics)
- Ració de Pa de vidre 2,40€ (Gluten)
- Servei de pa 1€ (gluten)

Arrossos(MÍNIM 2 PERSONAS)

- Arròs de pals mixta a la cassola 17€ (Mol·lusc, peix, crustaci, gluten, fruits secs)
- Arròs negre a la cassola 18€ (Mol·lusc, crustaci, fruits secs, gluten)
- Arròs amb Llamàntol 28€ (Mol·lusc, crustaci, fruits secs, gluten)

Pels mes petits

- Macarrons a la bolonyesa 8€ (Gluten)
- ▮ Combinat de macarrons bolonyesa, escalopa o botifarra de Calaf i patates fregides 14€ (Gluten, ou)

Peixos

- Suprema de Bacallà cuit a Baixa temperatura gratinat amb mussolina de codony, cremós de moniato i gamba llagostinera 21€ (làctics, ou)
- ▮ Turbot al all cremat amb tomàquet concassé sobre llit de rissotto de arròs negre 22€

Carns i quisats

- Filet de vedella amb salsa de ceps, graten de patata i espàrrec verd 21€ (làctics, bolets)

- Hamburguesa de filet de vedella amb escalopa de foie i ceba caramel·litzada al vermut 19€ (làctics, sulfits) opció vegetariana amb foie vega
- Magret d'ànec amb ventall de pera al vi i reducció de oporto 24€ (sulfits)
- Entrecot Black Angus "Nebraska" amb patates fregides 26€
- Costelles i mitjanes de cabrit arrebossades amb all i oli cassola 26€ (gluten, llet)
- Melós de vedella a la ratafia i bolets 16€ (bolets, sulfits)
- Civet de cérvol al estil del xef 20€ (sulfits)
- Cabrit cuit a baixa temperatura amb salsa i patata rústica 25€ (sulfits)
- Entrecot de Galicia de vaca vella macerat 40 dies 800gr 32€



Postres

- ☐ Crema catalana amb gelat de canyella i galeta 6,50€ (llet, sulfits, ou)
- ☐ Torrija amb crema pastelera i pera saltejada amb nous 6€ (Fruits secs, Gluten, làctics, ou)
- ☐ Music amb xarrup de moscatell 6,50€ (Fruits secs)
- ☐ Cafè Irlandès 7,00€ (làctics, sulfits)
- ☐ Cruixent de fruits vermells amb Mousse de maracuyà i lamina de xocolata blanca 6,50€ (làctics, fruits secs, gluten)
- ☐ Tatin de poma amb gelat de canyella 7€ (lactosa, gluten)
- ☐ Pastís de formatge blau i cabra amb melmelada de figues 6€ (llet)
- ☐ Bogeria de textures de xocolates i gelat de xocolata a la sal 9,00€ (Gluten, fruits secs, làctics)
- ☐ Coulant de turro o xocolata negra amb gelat de vainilla 6,50€ (làctics, fruits secs, gluten)
- ☐ Gelat de Mojito, Ratafia, Marc de cava 7€ (sulfits, làctics)
- ☐ Gelat de la casa a escollir de vainilla, xocolata, maduixa, cafè i llimona 6€ (làctics, fruits secs)
- ☐ Formatge d'ovella 100% D.O Zamora 7€ (làctics)

□ Duo de trufes de xocolata i de Baileys amb confitura de taronja

6,50€ (làctics, fruits secs)