

TORRECOMBELLES

RESTAURANT



Per començar

- Musclos gallecs a la marinera i oli d'alfàbrega 13€
(Mol·lusc, fruits secs, crustaci)
- Anxoves 0'0 del Cantàbric 13€
- Mi-cuit amb torradetes 18€ (sulfits, gluten)
- Carpaccio de gambes vermelles de Palamós amb perles de tòfona 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 amb beixamel i parmesà 15€
(gluten, làctics,)
- Tàrtar de salmó amb alvocat, macerat amb oliva verda i piparra, poma Granny Smith 17€ (Peix, sulfits)
- Ravioloni farcit de confit d'anec i pera amb salsa gorgonzola i nous 15€ (fruits secs, gluten, làctics)
- Amanida de formatge de cabra amb cruixent i vinagreta de gerds i mangrana 13€ (làctic, gluten, sulfits)
- Graellada de verdures al pesto rosso 15€ (fruits secs)
- Pernal ibèric amb pa de vidre 18€ (Gluten)

- Roll farcit de Steak Tàrtar de Wagyu 23€ (ou, gluten, sulfits)
- Pop amb cremós de moniato i pols de pernil ibèric 19€ (Mol·lusc)
- Calamar potera a la andalusa amb llima i maionesa de wakame 19€ (mol·lusc, gluten)
- Cargols bovers a la llauna estil del xef 17€
- Coca de verdures, carxofa, tomàquet sec, formatge payoyo i oli d'alfàbrega 16€ (gluten, làctics)
- Ració de Pa de vidre 3,00€ (Gluten)
- Servei de pa 1€ (gluten)

Arrossos(MÍNIM 2 PERSONAS)

- Arròs de pals mixta a la cassola 17€ (Mol·lusc, peix, crustaci)
- Arròs negre a la cassola 18€ (Mol·lusc, crustaci)
- Arròs de verdures i xampinyons 17€ (fruits secs)

Pels mes petits

- Macarrons a la bolonyesa 8€ (Gluten)
- Combinat de macarrons bolonyesa, escalopa o botifarra de Calaf i patates fregides 15€ (Gluten, ou)

Peixos

- Suprema de Bacallà cuit a Baixa temperatura i gratinat amb all i oli de codony, amb sofregit de tomàquet i gamba llagostinera 21€ (làctics, ou, peix, fruits secs)
- Turbot al all cremat amb sobre llit de trinxat amb cansalada i perfum de tòfona 22€ (peix, bolets)
- Salmó amb ceba caramel·litzada al vermut i Wook de verdures 19€

Carns i guisats

- Filet de vedella amb salsa de ceps i terrina de patata i formatge 23€ (sulfits, làctics)
- Hamburguesa de filet de vedella amb escalopa de foie i ceba caramel·litzada al vermut 19€ (làctics, sulfits) i opció vegetariana
- Magret d'ànec amb ventall de pera al vi i reducció de oporto 24€ (sulfits)
- Entrecot Black Angus "Nebraska" amb patates fregides 28€
- Costelles i mitjanes de cabrit arrebossades amb all i oli cassola 26€ (gluten, llet)
- Melós de vedella a la ratafia i bolets 17€ (bolets, sulfits)
- Civet de cérvol a la cervesa, vi i toc de xocolata 20€ (sulfits)
- Cabrit cuit a baixa temperatura amb salsa i patata confitada 25€ (sulfits)

torrecombelles

RESTAURANT



Postres

- Crema catalana amb gelat de canyella i galeta 6,50€ (llet, sulfits, ou)
- Torrija amb crema pastissera i poma saltejada amb nous 6€ (Fruits secs, Gluten, làctics, ou)
- Music amb xarrup de moscatell 6,50€ (Fruits secs)
- Cafè Irlandès 7,00€ (làctics, sulfits)
- Tiramisú del torrecombelles amb gelat de Cafè 6,5€ (gluten, lactosa, sulfits, fruits secs)
- Pastís de formatge blau i cabra amb melmelada de pruna 6€ (llet)
- Valencia (Suc de taronja amb gelat de vainilla i cointreau) 6,5€
- 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 a escollir de Mojito, Ratafia i Marc de cava 7€ (sulfits, làctics)
- Mató de cabra d'Aubagueta de Biosca amb mel de Rubió 7,00
- Trio de trufes de xocolata, de Baileys i de gingebre i llimona amb confitura de taronja 6,50€ (làctics, fruits secs)