

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 pamesà 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)

TORRECOMBELLES

RESTAURANT



Per començar

- Musclos gallecs a la marinera 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 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, Pernal 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 risotto de arròs negre 22€

Carns i guisats

- 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€

TORRECOMBELLES

RESTAURANT



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)



Menú de Sant Esteve

Menú 39€

Canelons del Torrecombelles gratinats amb formatge parmesà

O

Amanida de favetes baby amb encenalls de pernil ibèric i vinagreta de mostassa



Cuixetes de confit d'ànec amb reducció fruites vermelles i poma al forn

O

Suprema de bacallà amb bolets saltejats i cremós de patata amb safra



Brownie amb gelat de vainilla i perles de mango



Amb aigua vi blanc o vi negre



Cap d'any 2024-25

Menú 110€

Reserves al 627447903

Copa de benvinguda

ENTRANTS

Xarrup de crema de ceps i calçots a la brasa amb cruixent d'ibèric
Mini coca amb ceba, pera saltejada, formatge gorgonzola i encenalls
de foie

Mini tarter de tonyina vermella amb soja i ceba macerada

PRIMER PLAT

Bacalla amb llit de verdures confitades i pernil ibèric amb cruixent
de parmesà

SEGON PLAT

Melós de vedella ecologica cuita a Baixa temperatura amb salsa de vi
rioja criança i cremós de moniato fumat

POSTRES

Cupula de mousse de cava amb gele de fruites del bosc

CELLER

vi blanc VIOLET DE MARTA D.O. Penedès, vi negre Vaquos
criança D.O. Ribera del Duero, escumós ATroca Reserva brut nature
D.O. clàssic penedes

COTILLO

Ressopo a les 03:00 Coca, Pastas salades, Cava i Xocolata desfeta

BALL amb DJ EDU