

# Restaurant Palermo

## MENÚ DEGUSTACIÓ
## A LA CARTA

# Entrants a mig de taula

Crema de temporada
Amanida del dia
Els nostres encenalls de foie
Embotit del dia
El 5è entrant...?????

# Segons plats a escollir

## Opció 1
*39€ per persona*

Fideuà
Arròs negre amb all i oli
Arròs vegetal
Arròs "muntanyenc" amb carn de porc, pollastre i conill
Llobarro a l'Orio
Canelons de la Rosa
Codillo a baixa temperatura

## Opció 2
*43€ per persona*

Caragols a la llauna
Gamba llagostinera a la planxa
Arròs del Senyoret
Arròs de bacallà i carxofes
Bacallà a la llauna
Cuixa d'anec confitada a la salsa d'Oporto

## Opció 3
*46€ per persona*

Paella marinera amb escamarlans, gambes, cloïsses i musclos
El Nostre risotto de gambes i foie
Sèpia i gambes a la planxa
Tataki de tonyina amb rulo de cabra
Canelons de marisc
Melós de vedella a la tòfona
Ternasco

## Beguda i cafè

Una ampolla de vi cada dues persones o un refresc, cervesa o aigua per persona
Servei d'aigua 3,50€/ampolla de litre
Servei Vichy litre 3,50€
Servei de refresc / cervesa 3,50€
Servei de cafè 2,00€
Cigaló o Trifàsic 3,50€
Cafè irlandès 9,50€
Suplement de 0,75€ per cadascuna de les safates d'"Albal" per emportar-se l'arròs a casa

## Postres

Postres d'elaboració pròpia inclosos al menú

## Celler opcions menús 1 - 3

Vi Blanc Sisquera D.O Terra Alta
Vi Blanc Chardonay de Raïmat D.O Costers del Segre
Vi Blanc D.O. Verdejo de la casa
Vi Blanc AC de la Rodetta
Vi Negre Raïmat Abadia D.O. Costers del Segre
Vi Negre D.O. Somontano de la casa
Vi Negre D.O. Rioja de la casa
Vi negre de la casa Ribera del Duero (suplement 4€)
El Nostre Cava
El Nostre Moscato (suplement 3€)
Sangria de Cava (suplement 5€)
Sangria de Vi (suplement 5€)

(Increment de 5€ per ampolla en el cas d'escollir un vi del celler Opc. 4-5)

# *Entrants a mig de taula*

Crema de temporada
Amanida del dia
Els nostres encenalls de foie
Embotit del dia
El 5è entrant...?????

# *Segons plats a escollir*

## *Opció 4*
*55€ per persona*

Arròs caldòs de llamàntol
Suquet de rap
Filet de vedella
Ventall de porc ibèric a baixa temperatura
Entrecot

## *Opció 5*
*65€ per persona*

Espatlla sencera de xai de llet al forn
Filet d'Angus
Llenguado a l'Ametlla
Turbot a l'Orio

## *Celler opcions menús 4 - 5*

Vi Blanc Mireia de Pinord D.O. Penedès
Vi Negre Petit Siós D.O. Costers del Segre
Vi Negre Petit Saó D.O. Costers del Segre
Vi Negre Ribera del Duero de la casa
Sangria de Cava
Sangria de Vi

## *Postres*

Postres d'elaboració pròpia inclosos al menú

IVA inclòs



Restaurant
Palermo