

torrecombelles

RESTAURANT



Per començar

- Musclos de roca a la marinera i perfum d'alfàbrega 13€
(Mol·lusc, fruits secs, crustaci)
- Anxoves 0'0 del Cantàbric 14€
- Mi-cuit amb torradetes 19€ (sulfits, gluten)
- Carpaccio de gambes vermelles de Palamós amb perles de tòfona i caviar d'alfàbrega 23€ (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)
- Tàrter de salmó amb avocat, macerat amb oliva verda i piparra, pomma granny Smith 18€ (peix, sulfits)
- Amanida de formatge de cabra, cruixent i vinagreta de fruites vermelles i codonyat 14€ (làctic, gluten, sulfits)
- Graellada de verdures al pesto rosso 16€ (Fruits secs)
- Ravioloni farcit de confit d'ànec i pera amb salsa gorgonzola i nous 16€ (Fruits secs, gluten, sulfits, làctics)

- Pernil ibèric amb pa de vidre 19€ (Gluten)
- Steak Tàrtar de Wagyu i mostassa verda 23€ (ou, gluten, sulfits)
- Pop amb patata a lo pobre i pols de pernil ibèric i oli d'oliva fumat 20€ (Mol·lusc)
- Calamar de potera a la andalusa amb llima i maionesa de wakame 21€ (mol·lusc, gluten)
- Cargols bovers a la llauna estil del xef 17€
- Coca de verdures, carxofa, tomàquet sec, pernil d'ànec formatge de tòfona i oli d'alfàbrega 17€ (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 18€ (Mol·lusc, peix, crustaci)
- Arròs negre a la cassola 19€ (Mol·lusc, crustaci)
- Arròs de verdures, portobello i tirabecs 18€ (bolets)

Pels mes petits

- Macarrons a la bolonyesa 9€ (Gluten)
- Combinat de macarrons bolonyesa, escalopa o botifarra de Calaf i patates fregides 16€ (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 22€ (ou, peix)
- Rap al all cremat amb cremós de moniato i gambes 25€ (peix)
- Salmó amb ceba caramel·litzada al vermut i Wook de verdures al sèsam 20€ (peix, sulfits)

Carns i guisats

- Filet de vedella amb salsa de ceps i terrina de patata i formatge 27€ (sulfits, làctics)
- Hamburguesa selecta de vedella amb escalopa de foie i ceba al vermut 19€ (làctics, sulfits) i opció vegetariana
- Civet de cérvol al estil del chef 21€ (sulfits)
- Entrecot Black Angus "Nebraska" amb patates fregides 29€
- Costelles i mitjanes de cabrit arrebossades amb all i oli cassola 26€ (gluten, ou)
- Xuleton de vedella 800gr amb 20 dies de maduració i macerat amb mostassa i xeres 38€
- Melós de vedella a la ratafia i bolets 21€ (bolets, sulfits)
- Cabrit cuit a baixa temperatura amb salsa i patata confitada 27€ (sulfits)



Postres

- Crema catalana amb gelat de canyella i galeta 6,50€ (llet, sulfits, ou)
- Torrija amb crema pastissera i poma saltejades amb nous 6,5€ (Fruits secs, Gluten, làctics, ou)
- Music amb xarrup de moscatell 6,50€ (Fruits secs)
- Cafè Irlandès 7,00€ (làctics, sulfits)
- Pastís de formatge blau i cabra amb melmelada de figues 6€ (llet)
- Valencia (Suc de taronja amb gelat de vainilla i cointreau) 6,50€ (llet)
- Bogeria de textures de xocolates i gelat de xocolata a la sal 9,50€ (Gluten, fruits secs, làctics)
- Coulant de xocolata negra o de torro amb gelat de vainilla 7,00€ (làctics i fruits secs)
- Gelat a escollir de Mojito, Ratafia i Marc de cava 7€ (sulfits, làctics)
- Duo de trufes de xocolata i de Baileys, amb confitura de taronja 6,50€ (làctics, fruits secs)
- Mató de cabra d'Aubagueta de Biosca amb mel de Rubió 7,50