

ENTRETENIMENTS

Assortit d'ibèrics amb pa i tomàquet

Torrades amb Foie

Escalivada amb anxoves

Calamars a la romana

Bunyols de bacallà

Llagostins

Vaporada musclos i almejas

Mini caneló de brandada amb una crema de pebrot

Fideuada amb alioli

Croqueta de pollastre casolana



Menu Celebracions **2019-2020**

PLAT PRINCIPAL

- Mariscada a la planxa / Mariscada a la plancha (Llagosta, 2 gambes, 3 llagostins, 2 escamarlans, navalles, musclos i cloïsses)
- Filet de vedella amb escalopa de foie gras, flam de verdure i salsa al Oporto
- Dau de vedella confitat al Pedro Ximenez amb un graten de patata
- Llom de bacallà amb salsa de ceps i cruixent de pistacho

PASTÍS

Massini Nata trufa o Similar

VINS

Blanc Rene Barbier **Negre** Rene Barbier **Cava** Aria de S. Viudas **Preu: 50€** iva inclòs



Nº 25

RAMON PUIG
Catering

Restaurant Banquets
PRIORAT
de Banyeres

Restaurant Petit
PRIORAT

HOSTAL-PRIORAT

Grup Priorat Banyeres