

Restaurant Mirador

SANT CRIST DE BALAGUER



MENU NADAL

PER COMENÇAR

Pernil ibèric amb pa de coca cruixent i tomàquet
Llagostins cruixents amb maionesa de soja
Foie d'ànec de Preixana a la manera tradicional
Calamar de Tarragona arrebossat a l'estil andalús
Canapés gourmet

PLAT PRINCIPAL

Sopa de galets de caldo casolà

SEGON PLAT

Espatlla de cabrit de raça rostida lentament al
forn, servida amb una guarnició variada de
temporada.

POSTRE

Tarta Tatin, amb poma caramel·litzada
Selecció d'autèntics torrons i polvorons

CELLER

Vi Gotim Blanc (D.O. Costers del Segre)
Vi negre Blau (D.O. Montsant)
Cava Pedregosa Brut Nature

Aigües minerals
Font Vella Premium

Cafè Blend 100% aràbigues qualitat prèmium

Preu per persona 60€ IVA inclòs

Begudes extres ès cobraran a part



Restaurant Mirador

SANT CRIST DE BALAGUER



MENU SANT ESTEVE

PER COMENÇAR

Rodanxa de pop sobre parmentier de patata
Timbal de salmó fumat i alvocat
Calamar de Tarragona arrebossat a l'estil andalús
Musclos de les Rias Baixas al vapor amb toc del xef

PLAT PRINCIPAL

Caneló de rostit tradicional de l'àvia amb
cremosa beixamel de tòfona

SEGON PLAT

Confit d'ànec de Preixana amb salsa
de taronja i cítrics

POSTRE

Trufes dolces, suaument arrebossades i
fregides, servides amb una salsa de cirera
intensa i afruitada

CELLER

Vi Gotim Blanc (D.O. Costers del Segre)
Vi negre Blau (D.O. Montsant)
Cava Pedregosa Brut Nature

Aigües minerals
Font Vella Premium

Cafè Blend 100% aràbigues qualitat prèmium

Preu per persona 55€ IVA inclòs

Begudes extres ès cobraran a part

