

Restaurant Mirador

SANT CRIST DE BALAGUER



MENU 1

PER COMENÇAR

Xips cruixents al punt de sal
Calamar de Tarragona arrebossat a l'estil andalús
Musclos de les Rias Baixas al vapor amb toc del xef
Croquetó de carn rostida

PLAT PRINCIPAL

Jarret de porc rostit amb salsa al seu suc i
guarnició de temporada

ó

Filet de llobarro sobre llit de patates amb all
torrat i bitxeta, al estil d'Orio

POSTRE

Tiramisú amb llit de vainilla

CELLER

Vi Blanc ò vi negre Raimat Clamor

Aigües minerals
Font Vella Premium

Cafè 100% aràbic " Blended Selection "

Preu per persona 30€ IVA inclòs

Begudes extres ès cobran a part



Restaurant Mirador

SANT CRIST DE BALAGUER



MENU 2

PER COMENÇAR

Pernil ibèric amb pa de coca cruixent i tomàquet
Llagostins cruixents amb maionesa de soja
Calamar de Tarragona arrebossat a l'estil andalús
Musclos de les Rias Baixas al vapor amb toc del xef
Croquetó de carn rostida

PLAT PRINCIPAL

Jarret de porc rostit amb salsa al seu suc i
guarnició de temporada

ó

Filet de llobarro sobre llit de patates amb all
torrat i bitxeta, al estil d'Orio

POSTRE

Tiramisú amb llit de crema de vainilla

CELLER

Vi Blanc ò vi negre Raimat Clamor

Aigües minerals
Font Vella Premium

Cafè 100% aràbic " Blended Selection "

Preu per persona 38€ IVA inclòs

Begudes extres ès cobraran a part



Restaurant Mirador

SANT CRIST DE BALAGUER



MENU 3

PER COMENÇAR

Xips cruixents al punt de sal
Pernil ibèric amb pa de coca cruixent i tomàquet
Esqueixada de bacallà amb tomàquet fresc
Calamar de Tarragona arrebossat a l'estil andalús
Gyozas assortides amb salsa teriyaki
Gambes a la graella amb un toc de sal Maldon

PLAT PRINCIPAL

Salmó marinat amb salsa de raïm fresc
ó
Melós de vedella amb reducció de bolets

POSTRE

Trufes amb coulis de cirera

CELLER

Vi blanc Legaris Verdejo
Vi negre Legaris Ribera del Duero

Aigües minerals
Font Vella Premium

Cafè 100% aràbic " Blended Selection "

Preu per persona 48€ IVA inclòs

Begudes extres ès cobraran a part



Restaurant Mirador

SANT CRIST DE BALAGUER



MENU 4

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
Musclos de les Rias Baixas al vapor amb toc del xef
Caragols bovers saltejats amb pernil ibèric i bitxeta

PLAT PRINCIPAL

Espatlla de cabrit al forn amb
verdures rostides de temporada

ó

Llobarro de ració al forn amb
guarnició de verdures rostides

POSTRE

Tatin de poma caramel·litzada
amb pasta de full cruixent

o

Trufes amb coulis de cirera

CELLER

Vi blanc Sommos Gewürztraminer
Vi negre Blau Montsant
Cava Pedregosa Brut Nature

Aigües minerals
Font Vella Premium

Cafè 100% aràbic " Blended Selection "

Preu per persona 58€ IVA inclòs

Begudes extres ès cobraran a part

