

## Restaurant Hotel Piqué

### **MENÚ VIORIGEN 1**

*Inclou:*

*Amanida tèbia de bolets amb vinagrata de nous*

*o*

*Bunyols de bacallà casolans*

*o*

*Formatge provolone gratinat sobre llit de milfulls*

\*\*\*\*\*

*Tortellonis farcits d'ànec amb crema de foie i tòfona*

*o*

*Coetes de rap flambejades amb alls confitats*

*o*

*Timbal de peus de porc saltejats amb alls tendres, bolets i xistorra*

*o*

*Confit d'ànec al forn amb guarnició*

\*\*\*\*\*

*Lioneses de nata amb xocolata calenta*

*o*

*Sorbet de llimona*

\*\*\*\*\*

*Cafè*

\*\*\*\*\*

*Maridat amb:*

*Vi blanc Somdinou Blanc (Celler Cooperatiu de Gandesa)*

*Vi negre Vinyes del Grau Negre (Celler Josep Vicens)*

\*\*\*\*\*

*Preu:*

**23,10 €**

## Restaurant Hotel Piqué

### **MENÚ VIORIGEN 2**

*Inclou:*

*Capricis de Gourmet (bunyol i croqueta de bacallà, niu d'ou de guatlla amb xanguets, salmó fumat, magret d'ànec, pa de coca amb escalivada i formatge de cabra, carmel de foie i cullereta d'esqueixada)*

\*\*\*\*\*

*Llobarro al forn amb saltejat d' alls i llagostins*

*o*

*Supremes de salmó amb formatge de cabra gratinat i mel de romer*

*o*

*Entrecot a la planxa amb guarnició*

*o*

*Peus de porc farcits de gambes amb crema de tòfona*

\*\*\*\*\*

*Gelat de llet merengada amb canyella*

*o*

*Carpaccio de pinya amb crema anglesa i gelat de mora*

\*\*\*\*\*

*Cafè*

\*\*\*\*\*

*Maridat amb:*

*Vi blanc Vinyes del Grau Garnatxa Blanca (Celler Josep Vicens)*

*Vi negre Dardell Negre (Celler Coma d'En Bonet)*

\*\*\*\*\*

*Preu:*

**29,70 €**