

TRADICIÓ DOR MUSEUM








MENÚ CAP DE SETMANA 30 € p.p (iva inclòs)












Dissabtes, diumenges i festius de 13:00h a 16:00h

Aquest menú es compon de primer + segon + postres i cafè + una consumició













PRIMERS PLATS


-  > Carpaccio de gamba vermella +3€
-  > Amanida de tomàquet i ceba de l'hort, amb vinagreta de mel i anxoves
- > Fesols de Santa Pau amb bacallà esqueixat i ceba tendra
- > Sopa freda de meló amb pernil ibèric i esferes de cantalup
-  > Steak tàrtar de vedella de Girona amb envinagrats i pa cruixent
-   > Caneló de carbassó farcit de pa amb tomàquet i anxova de l'Escala


SEGONS PLATS


-   > Canelons de rostit amb bolets, beixamel de llet de cabra i oli de tòfona
-  > Magret d'ànec de Girona amb figues
-  > Arròs Molí de Pals amb verdures de temporada i allioli suau
-   > Costelles de xai amb pa amb tomàquet i romesco (+4€)
-  > Cuixa desossada de pollastre a la brasa amb bolets i escamarlans
- > Entrecot de vedella de Girona amb verdures rostides al caliu
-  > Fideuà amb salsitxes i calamar i allioli de gamba.
-  > Peus de porc desossats amb parmentier de patata
- > Peix del dia amb verdures i patates a la brasa
-   > Suquet de rap amb gambeta vermella


POSTRES

-  > Amanida de fruites amb xarrup d'alfàbrega i herbes fresques
-   > Recuit de drap amb mel de romaní
-   > Crema freda de formatge i coco amb sorbet de llimona i fruita de la passió
-   > Tatin de poma de Girona amb gelat de vainilla
-   > Textures de xocolata negra
-  > Gelat de xocolata, vainilla, mojito o maduixa
-   > La nostra versió del Pink Panther

 Vegetarià

 Conté gluten

 Conté lactosa

 Conté fruits secs



@lafortalesa @dormuseum

#dorrestaurant #dormuseum #lafortalesa #lafortalesadesantjuliaderamis #etsunajoia