

ARTS DE LA TABLE

Aquest menú se serveix a taula completa, mínim per a dues persones i amb reserva prèvia de tres dies.

El menú inclou dos entrants a escollir de la carta, el plat principal d'elaboració a la sala i unes postres. Cada plat serà maridat amb una copa de vi seleccionada per l'equip del restaurant.

Snack del dia

Snack del día

Aperitiu del dia

Aperitivo del día

Entrant fred a escollir

Entrante frío a escoger

Entrant calent a escollir

Entrante caliente a escoger

Principal a escollir

Principal a escoger

Steak Tàrtar / Escòrpora / Turbot / Jarret / Wellington

Steak Tartar / Cabracho / Rodaballo / Jarrete / Wellington

Postres a escollir de la carta o Crep Suzette

Postres a escoger de la carta o Crep Suzette

Petits fours

50€ per persona TOT INCLÒS

Iva inclòs



CEREAIS QUE
CONTENEN GLUTEN



PEIX I PRODUCTES
QUE CONTENEN PEIX



FRUITA SECA
DE CLOFOLLA



ANHÍDRID SULFURÓS
SULFITS



LLET I ELS SEUS
DERIVATS (INCLOSA LA
LACTOSA)



CRUSTACIS
I PRODUCTES QUE
CONTENEN



CACAUET I
PRODUCTES QUE
CONTENEN CACAUET



MOSTASSA
I PRODUCTES
DERIVATS



OUS I PRODUCTES
QUE CONTENEN OU



MOLLUSCS



API I PRODUCTES



TRAMUSOS
I PRODUCTES
DERIVATS



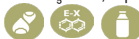
SOJA I PRODUCTES
QUE CONTENEN OU
CONTENEN SOJA



GRAND DE SÈSAM
I DERIVATS

Entrants

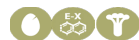
Calçots, formatge de cabra fumat i romesco
Calçots, queso de cabra ahumado y romesco



12.50€

Patates enmascarades

Patatas enmascaradas



11.00€

Amanida tèbia de verdures d'hivern

Ensalada templada de verduras de invierno



10.50€

Patates enmascarades, Fonda Tor Versió de Marta Minoves CETT Alumni

Patatas enmascaradas Fonda Tor Versión de Marta Minovés CETT Alumni



11.50€

Segons

Calamars farçits

Calamares rellenos



14.00€

Terrina de carn d'olla

Terrina de *carn d'olla*



13.00€

Turbot a la brasa amb bearnesa de te negre i bergamota

Rodaballo a la brasa con bearnesa de té negro y bergamota



13.50€

Ànec pekin, en 2 coccions

Pato pekin, en 2 cocciones



14.50€

Postres

Pijama, flam, sorbet de préssec, pinya rostida i chantilly

Pijama, flan, sorbete de melocotón, piña asada y chantilly



5.00 €

Tiramisú a la taula

Tiramisú a la mesa



5.00 €

CEREAIS QUE CONTENEN
GLUTEN

PEIX I PRODUCTES QUE
CONTENEN PEIX

FRUITA SECA DE CLOFOLLA

ANHÍDRID SULFURÓS SULFITS

LLET I ELS SEUS DERIVATS
(INCLOSA LA LACTOSA)

CRUSTACIS

CACAUET I PRODUCTES QUE
CONTENEN CACAUET

MOSTASSA

OUS I PRODUCTES
QUE CONTENEN OU

I PRODUCTES QUE
CONTENEN

API I PRODUCTES

TRAMUSOS I PRODUCTES DERIVATS

SOJA I PRODUCTES QUE
CONTENEN SOJA

MOLLUSCS

GRANS DE SÈSAM I DERIVATS

MENÚ TRADICIÓ

TRADICIÓ

Snack del dia

Snack del dia

Aperitiu del dia

Aperitivo del dia

Calçots, formatge de cabra fumat i romesco

Calçots, queso de cabra ahumado y romesco



Patates enmascarades

Patatas enmascaradas



Calamars farçits

Calamares rellenos



Terrina de carn d'olla

Terrina de carn d'olla



Flam, sorbet de préssec, pinya rostida i chantilly

Flan, sorbete de melocotón, piña asada y chantilly



Petits fours

* Podem adaptar els nostres menús en cas d'intoleràncies, al·lèrgies o preferència alimentària vegana o vegetariana.

* El peix ha estat sotmès a un procés de congelació com a mesura preventiva (RD 1021/22) / El pescado ha sido sometido a un proceso de congelación como medida preventiva (RD 1021/22)

*Zero malbaratament. Es pot endur el menjar que no s'acabi. A l'Aula Restaurant li facilitem l'envàs.



CERELS QUE
CONTENEN GLUTEN



PEIX I PRODUCTES
QUE CONTENEN PEIX



FRUITA SECA
DE CLOFOLLA



ANHÍDRID
SULFURÓS I SULFITS



LLET I ELS SEUS
DERIVATS (INCLOSA LA
LACTOSA)



CRUSTACIS
I PRODUCTES QUE
CONTENEN
CRUSTACIS



CACAUET I
PRODUCTES QUE
CONTENEN
CACAUET

38 € amb maridatge de vins · 35 € sense vi

Iva inclòs

MENÚ INNOVACIÓ

INNOVACIÓ

Snack del dia

Snack del dia

Aperitiu del dia

Aperitivo del dia

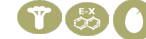
Amanida tèbia de verdures d'hivern

Ensalada templada de verduras de invierno



Milfulls de patata i botifarra Fonda Tor Versió de Marta Minoves Cett Alumni

Milhojas de patata y morcilla Fonda Tor Versión de Marta Minovés Cett Alumni



Turbot a la brasa amb bearnesa de te negre i bergamota

Rodaballo a la brasa con bearnesa de té negro y bergamota



Ànec pekín, en 2 coccions

Pato pekín, en 2 cocciones



Tiramisú a la taula

Tiramisú a la mesa



Petits fours

* Podem adaptar els nostres menús en cas d'intoleràncies, al·lèrgies o preferència alimentària vegana o vegetariana.

* El peix ha estat sotmès a un procés de congelació com a mesura preventiva (RD 1021/22) / El pescado ha sido sometido a un proceso de congelación como medida preventiva (RD 1021/22)

*Zero malbaratament. Es pot endur el menjar que no s'acabi. A l'Aula Restaurant li facilitem l'envàs.



OUS I PRODUCTES
QUE CONTENEN OUS



MOLLUSCS
I PRODUCTES A BASE
DE MOLLUSCS



API I PRODUCTES
DERIVATS



TRAMUSSOS
I PRODUCTES
DERIVATS



SOJA I PRODUCTES
QUE CONTENEN SOJA



GRANS DE SÈSAM
I DERIVATS



MOSTASSA
I PRODUCTES
DERIVATS

38 € amb maridatge de vins · 35 € sense vi

Iva inclòs