

SOPAR DE DONES 2010

CAN CAMES “La Brasa” 972 86 80 46

A triar:

Amanida tèbia de pasta amb llagostins a la seva vinagreta

Pastís de calçots amb cruixent de pernil gratinat amb parmesà

Calçots arrebossats amb salsa xatonada

A triar:

Bacallà al forn gratinat a la muselina d'all

Confit d'ànec amb patates al caliu i faves

Galta de porc desossada i rostida amb guarnició

Quin dels postres et ve més de gust:

Biscuit de vainilla amb torró de Xixona

Carpaccio de Pinya amb llit de crema

Coulant de xocolata amb gelat de coco

Cafès

Vi de la casa rosat i negre, aigües minerals

Preu: 30€

L'ISARD 972 86 96 09

De primer: Mil fulles d'escalivada i bacallà

De segon: Calamars a l'andalusa

De postres: Coulant de trufa negra amb gelat de mandarina

Cava: Marquès de Monistrol

Vi de la casa, pa i aigua

Preu: 24€

DIVENDRES 5 DE MARÇ

VILARS RURALS 972 87 28 20

APERITIU

Patates chips vegetals casolanes

Olives farcides

Mini delícies pernil

Calamars en salsa romescada

Arròs cremós al gust del cheff

Fideuà marinera

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Tall rodó de vedella al vi d'Oport

Papillot de salmó al forn a les herbes de les Guillerries

POSTRE

Pastís de Tiramisú casolà

Cafès i infusions

BODEGA

Aigües

Vi Blanc Synera D. O Catalunya

Vi Negre Synera D. O Catalunya

Cava Roser Torner Brut Nature

Preu: 20€

MAS DE LA SELVA 972 86 17 65

Entrants: Pica- pica del “Mas de la Selva”

(Tastets de raviolis de foie amb salsa de mosaic de bolets-

Tastets de pebrots de piquillo farcits d'assortit de bolets

amb salsa de pebrots i foie i graten de parmesà- Tastets de

coca d'en “Mossèn Cinto” amb tomàquet, oli i assortit

d'embotits ibèrics- Tastets de botifarres farcides de diferents

gustos)

Plats principals (a escollir 1 entre les 3 propostes)

Magret d'ànec del Lluçanès amb salsa de figues

Botifarra dolça de l'Empordà amb guarniment de pomes

caramel·litzades

Costelletes de cabridet amb reducció d'all, julivert i xerès

amb patates al caliu

Postres (a escollir 1 entre les 3 propostes)

logurt casolà amb coulis d'albercoc

Valencià amb cointreau

Tartareta de maduixes sobre jaç de crema pastissera i

“napage” d'albercoc

Aigua- Sangria de Cava del “Mas de la Selva”- Cafè o infusió

Preu: 23€

"CAN PINOTXO" 972 86 93 69/649 19 24 38

Primers:

Amanida amb formatge de cabra

Canalons de la casa

Canalons freds de tonyina

Escalivada

Macarrons

Esqueixada de bacallà

Segons:

Vedella amb bolets

Calamars farcits amb salsa

Calamars planxa o andalusa

Llom o bistec amb salsa de bolets o el pebre verd

Sangria de cava o de vi (una per cada 4 persones) + postres + cafè.

Preu: 20€

HOSTAL TORRAS 972 86 80 96

Primer plat a escollir

Amanida de colors amb daus de formatge de cabra i ou dur

Crema de Carbassa amb cruixent de pernil

Remenat d'all tendres de collita pròpia

Segon plat a escollir

Llobarro al forn amb patates

Rostit de pollastre i conill

Rodó de vedella rostida amb mini verduretes

Postres A escollir

El Celler

Aigua, vi de la casa negre, blanc o rosat, sangria i cafè

Preu: 20€ i 22€ amb sangria

PIZZA I PASTA VILLAVECCHIA 972 86 95 64

1er PLAT

Remenat de bolets i alls tendres

Timbal de mozzarella i tomàquet

Brandada de bacallà

2n PLAT

Bracets d'ànec amb patates al graten

Galtes de vedella amb parmentier de patata

Calamars amb samfaina

POSTRES

Flam de mató

Pastís de la casa

Couland de xocolata

Vi, aigua, cafè

Preu: 20€

LA BÀSCULA 972 86 85 38

Primers

Amanida waldorf i verda

Torrades amb paté i salmó

Gambes amb all i julivert

Segons

Lluç a la planxa

Espatlla de xai

Xurrasco al seu gust

Xai a la brasa

Pastes de la casa

Postres

Pastís de la casa, gelat, flam

Pa, vi, aigua o gasosa

Preu: 21€

HOTEL RIPOLL 972 86 80 25

Ap. Mantega d'all i julivert amb torrades

Crema d'au a l'avellana

Ap. Milfulles d'albergínia gratinat al pomesà

Amanida de barreja d'enciams amb fruits secs i vinagreta

Creps amb peix i marisc

Ous estrellats, barreja de bolets, ceba confitada i botifarra

Bacallà al pil-pil sobre llit de pebrot escalivat

Galta de porc farcida al paté

Entrecot de vedella a la planxa amb guarniment

Pastisset tebi de xocolata amb gelat de vainilla

Pa, vi i aigua mineral i Cafè

Preu: 19.90€

FONDA RITA 972 86 80 09

CAL RESERVAR ABANS DEL DIUMENGE 28/02/10

Primers

Fideuada

Amanida de favetes amb fruits secs

Pastís de patates i carn

Segons

Llom al fricandó (Xampinyons)

Vedella a la jardinera

Cuixes d'indiot & bolets

Postres: Gelat de Xixona

Pa, aigua mineral, vi de la casa, cafè i copa de cava

Preu: 19€