

Les Finestres de Llúria

1864

R E S T A U R A N T

Per a compartir

Pa de coca de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge	3,50€ €
Pernil Ibèric	24€ €
Jamón ibérico - Mitja ració	14€ €
Amanida de brots tendres amb ventresca de tonyina, cruixent de poma, daus de formatge de La Garrotxa, panses i crostons	9€ €
Amanida d'endives amb encenalls de formatge "Blau de Jutglar", nous, cremós de pera i vinagreta de magrana	12€ €
Escalivada tradicional amb romesco acompanyada de cruixent de pa amanit amb oli d'all i julivert	9€ €
Assortiment de croquetes de temporada amb allioli de mel	12€ €
Bunyols de bacallà amb tinta de calamar sobre crumble de pebre vermell i maionesa de llima	9€ €
Crema de xirivia i coliflor amb avellanes torrades, crostons i rovells d'espàrrecs de marge acabat amb un rajolí d'oli de trufa	8€ €
Brioix d'steak tartar amb reducció de salsa de carn	18€ €
Pasta de blat sarraí amb salsa de carabassa, gírgoles saltades i lamines de formatge de cabra de La Garrotxa	14€ €
Botifarra vegana a la brasa sobre cremós d'anacards, pebrot escalivat i ceba caramel·litzada	18€ €

Els nostres arrossos

Arròs de galtes de vedella amb allioli de codony	20€ €
Arròs negre amb calamarsos acompanyat d'alls tendres i pinyons	20€ €
Arròs d'hortalisses i bolets de temporada	20€ €
Fideuà de marisc amb vieires i vel de cansalada curada	20€ €

Canelons tradicionals

Caneló de cua de vedella ecològica de Cal Tomàs i carabassa del Parc Agrari amb beixamel d'avellanes	15€ €
Caneló de brandada de bacallà amb suau salsa de pebrots del piquillo i gamba a la brasa	15€ €
Canelons de rostit tradicionals amb beixamel trufada i gratinats al forn	15€ €
Canelons d'espínacs amb beixamel de prunes, panses i pinyons torrats	15€ €

Peix

Bacallà gratinat amb allioli acompanyat de samfaina i cruixent de porro	20€ €
Suquet de rap tradicional amb cloïsses i la seva picada catalana	23€ €
Peix de llotja a la planxa amb hortalisses de temporada saltades amb mantega de sàlvia	S/M €

Carn

Cap i pota tradicional amb mongetes de Santa Pau	14€ €
Melós de xai Xisqueta amb xirivies fregides, cruixent de col kale i melmelada de carabassa especiada	20€ €
Rellom de vedella a la brasa sobre cremós de moniato amb carxofes confitades i ametlles laminades	29€ €

Postre

Mousse de crema catalana amb carquinyolis casolans i llimona confitada	6€ €
Pastís de formatge casolà	6€ €
Cremós de carabassa i xocolata blanca sobre crumble de cafè i gelat d'avellana	6€ €
Músic: Variat de fruits secs de Casa Gispert i copeta de moscatell	6€ €
Pastís de xocolata casolà amb gelat de turró	6€ €
Daus de poma rostida amb galeta de mantega, ganache de caramel i salsa de vainilla	6€ €
Pa de pessic humit de taronja acompanyat de gelat de festuc i salsa de cacau	6€ €