

Les Finestres de Llúria

1864

R E S T A U R A N T

Para empezar

Pan de coca ecológico con tomate del Parc Agrari, ajo y aceite de oliva virgen	3,5 €
Virutas de jamón ibérico	16 €
Surtido de croquetas de temporada: de butifarra de Perol y membrillo, de brandada de bacalao con gambas y de setas	8 €
Verdura escalivada con anchoas de L'Escala y virutas de queso semicurado sobre tosta de pan de trigo sarraceno ecológico, aliñada con aceite El Rifer del Montseny	9 €
Ensalada de brotes tiernos con panceta ecológica de Cal Tomàs, tomates aliñados y vinagreta de frutos secos	10 €
Hortalizas ecológicas de temporada, asadas y salteadas, sobre un lecho cremoso de zanahoria e hinojo, con un chisguete de aceite de tomates confitados	8 €

Arroces tradicionales del Delta de l'Ebre

Arroz del Señorito	18 €
Arroz negro con pescado de roca	20 €
Fideúa tradicional acompañada de navajas	18 €
Arroz con verduras	16 €

Carnes

Estofado de pollo "Pota Blava" a la catalana con frutos secos y aroma de ratafia	16 €
Butifarra artesana de Cal Tomàs a la brasa con sus tradicionales secas, panceta y alioli de miel	14 €
Espalda de cordero Xisqueta cocinada a baja temperatura sobre un lecho de espárragos trigueros y manzana, con salsa de su jugo aromatizada con Malvesia de Sitges	16 €
Entrecot de ternera ecológica de Cal Tomás (300gr) a la plancha con unos gajos de patata y sus zanahorias salteadas en mantequilla de tomillo	29 €

Los primeros

Tradicional canelón de cola de ternera ecológica de Cal Tomás y calabaza del Parc Agrari con una bechamel de avellanas	15 €
Nido de tallarines salteados con hortalizas de temporada, nueces y laminas de queso curado	12 €
Crema tibia de verduras ecológicas de temporada con almendras laminadas tostadas, acompañada de yemas de espárragos salteados y un suave aceite de ajo negro	12 €
Hamburguesa vegana a la brasa con salteado de setas, ajetes, puntas de espárrago y anacardo, y acompañada de salsa romesco	15 €

Pescados

Bacalao confitado sobre lecho de puré de boniato y chips de hortalizas	16 €
Nuestro pescado del día	SM €

Postres

Manzana asada sobre hojaldre con cúpula de chocolate y toffee	5 €
Crema catalana tradicional	5 €
Nuestra versión del pan con chocolate, con aceite de naranja y sal	5 €
Mosaico de frutas de temporada con sorbete de mandarina	5 €
Dúo de helados: miel y piñones y de queso fresco	5 €