Les Finestres **»** de Llúria **«**

1864

RESTAURANT

Para compartir Pan de coca cristalina con tomate y aceite de oliva virgen	3,50€€
Jamón ibérico	24€ €
Jamón ibérico - Media ración	14€ €
Ensalada de brotes tiernos con ventresca de atún, crujiente de manzana, dados de queso de La Garrotxa, pasas y picatostes	9€ €
Ensalada de endivias con virutas de queso "Blau de Jutglar", nueces, cremoso de pera y vinagreta de granada	12€€
Escalivada tradicional con romesco acompañada de crujiente de pan aderezado con aceite de ajo y perejil	9€ €
Surtido de croquetas de temporada con alioli de miel	12€ €
Buñuelos de bacalao con tinta de calamar sobre crumble de pimentón y mayonesa de lima	9€ €
Crema de chirivía y coliflor con avellanas tostadas,picatostes y puntas de espárragos trigueros acabada con un chisguete de aceite de trufa	8€€
Brioche de steak tartar con reducción de salsa de carne	18€ €
Pasta de trigo sarraceno con salsa de calabaza, girgolas salteadas y láminas de queso de cabra de La Garrotxa	14€ €
Butifarra vegana con verduritas de temporada, anacardos tostados y salsa romesco	18€ €

Canelones tradicionales	
Canelón de rabo de ternera ecológico de Cal Tomás y calabaza del Parc Agrari con bechamel de avellanas	15€ €
Canelón de brandada de bacalao con suave salsa de piquillos y gamba a la brasa	15€ €
Canelones de asado tradicionales con bechamel trufada y gratinados al horno	15€€
Canelones de espinacas con bechamel de ciruelas, pasas y piñones tostados	15€€

Nuestros arroces Arroz de carrilleras de ternera con alioli de membrillo	20€€
Arroz negro con chipirones acompañado de ajetes tiernos y piñones	20€€
Arroz de hortalizas y setas de temporada	20€€
Fideuá de marisco con vieiras y velo de papada curada	20€€

Pescado	
Bacalao gratinado con alioli acompañado de samfaina y crujiente de puerro	20€ €
Suquet de rape tradicional con almejas y su picada catalana	23€€
Pescado de lonja a la plancha con hortalizas de temporada salteadas con mantequilla de salvia	S/M €

Carne	Postre
Cap i pota tradicional con judías de 14€ Santa Pau	 € Mousse de crema catalana con carquiñolis caseros y limón confitado
Meloso de cordero Xisqueta con 20€ €	€ Tarta de queso casera 6€ €
chirvías fritas, crujiente de col kale y mermelada de calabaza especiada	Cremoso de calabaza y chocolate 6€ € blanco sobre crumble de café y helado
Solomillo de ternera a la brasa sobre 29€	€ de avellana
cremoso de boniato con alcachofas confitadas y almendras laminadas	Músico: Variado de frutos secos de 6€ € Casa Gispert y chupito de moscatel
	Pastel de chocolate casero con helado 6€ € de turrón
	Dados de manzana asada con galleta 6€ € de mantequilla, ganache de caramelo y salsa de vainilla
	Bizcocho húmedo de naranja 6€ € acompañado de helado de pistacho y salsa de cacao