


























MENÚ DEGUSTACIÓ

35€



PICA PICA A TAULA

- Petita amanida de tomàquet, ceba i tonyina  
- Pernil ibèric amb coca de pa amb tomàquet  
- Patates Braves de la Fitorra   
- Croquetes casolanes de rostit de pollastre 
- Musclos al Vapor amb aroma de cítrics  

BONÍSSIMS SEGONS PLATS A ESCOLLIR

- Paella Marinera (mínim 2 persones)  
- Bacallà gratinat amb allioli suau  
- Suquet de corvina amb cloïsses  
- Sípia a la bruta a la Vilanovina  
- Confit d'ànec amb Salsa de fruits vermells, pera caramel·litzada i prunes  
- Filet de Bou amb reducció de Pedro Ximenez... (+ 5€) 
- Paella d'arròs amb verdures de temporada (mínim 2 persones)  

ELS NOSTRES POSTRES ELABORATS A CASA

- Crema Catalana amb carquinyoli
 - Sorbet de llimona 
 - logurt grec amb fruits vermells i crumble
 - Amanida de fruites amb sorbet de mandarina 
 - Aigua Font d'or, Vi D.O. Penedès, pa, cafè o infusions
- El preu és per persona i no es pot compartir**

El menú és mínim per 2 persones. A Partir de 10 és aconsellable saber els plats amb antelació.

Al·lèrgies i intoleràncies informart-ho al nostre personal

A partir de 35 persones l'exclusivitat de la Sala dels Arcs és gratuïta. informar els cambrers en cas d'al·lèrgies alimentàries.

 Vegetarià  Peix  Carn  Sense Gluten

www.lafitorra.com

34 93 815 11 25