





## MENÚ DEGUSTACIÓ

36,50€

### PICA PICA A TAULA

Petit xató de Vilanova  

Pernil ibèric amb coca de pa amb tomàquet  

Patates Braves de la Fitorra  

Calamarsets fregits amb cítrics 

Cassoleta de sípia a la bruta  

### BONÍSSIMS SEGONS PLATS A ESCOLLIR

Paella Marinera ( Mínim 2 pers)  

Arròs de verdures de temporada ( Mínim 2 pers)  

Bacallà gratinat amb all i oli suau  

Llom de corvina amb wok de verdures i gamba  

Parrillada de verdures km0 amb salsa xató  

Confit d'ànec amb salsa de fruits vermells, pera caramelizada i prunes  


Filet de bou amb reducció de Pedro Ximenez...( + 5€)  

### POSTRES CASOLANS

Crema Catalana amb carquinyoli

Sorbet de llimona 

Mousse de fruits vermells amb cremós de faba Tonka

Amanida de fruites amb sorbet de mandarina 

Agua Font d'or, Vi D.O Penedès, pa, cafè o infusions

**El preu del menú és per persona i no es pot compartir  
Al·lèrgies i/o intoleràncies avisar el nostre equip humà**

El menú es mínimo para 2 personas. A partir de 10 personas es aconsejable seleccionar los platos previamente..

Pueden reservar un salón privado bajo petición y disponibilidad.

A partir de 35 personas la exclusividad en la sala de los arcos es gratuita.

 Vegetariano  Pescado  Carne  Sin Gluten

[www.lafitorra.com](http://www.lafitorra.com)

34 93 815 11 25

# la fitorra restaurant



by Carmen del Pozo

## MENÚ DEGUSTACIÓN

36,50€

### PICA PICA A TAULA

Pequeño xató de Vilanova  



Jamón ibérico con coca de pan con tomate  

Patatas Bravas de la Fitorra  

Chipirón rebozado con cítricos 


Cazuelita de sepia a la bruta  



### BUENÍSIMOS SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER



Paella Marinera ( Mínim 2 pers)  



Paella de verduras de temporada ( Mínim 2 pers)  

Bacalao Gratinado con all i oli suave  

Lomo de corvina con wok de verduras y gamba  

Parrillada de verduras km0 con salsa xató  

Confit pato con salsa de frutos rojos, pera caramelizada y ciruelas  


Solomillo de buey con reducción de Pedro Ximenez...( + 5€)  

### NUESTROS POSTRES CASEROS

Crema Catalana con carquinyoli

Sorbete de limón 

Mousse de frutos rojos con cremoso de haba Tonka

Ensalada de frutas con sorbete de mandarina 

Agua Font d'or, Vino D.O Penedès, pan, café o infusiones

**El precio del menú es por persona y no se puede compartir**  
**Alergias e intolerancias avisar a nuestro personal**

El menú es mínimo para 2 personas. A partir de 10 personas es aconsejable seleccionar los platos previamente..

Pueden reservar un salón privado bajo petición y disponibilidad.

A partir de 35 personas la exclusividad en la sala de los arcos es gratuita.

 Vegetariano  Pescado  Carne  Sin Gluten

[www.lafitorra.com](http://www.lafitorra.com)

34 93 815 11 25