

VINOTECA

Brots de Vi

PER COMENÇAR

🍷 · Llom de salmo fumat i caramel·litzat "Carpier", amb cítrics i puré de poma àcida - 19,80 €

🍷🍷 · Burrata amb pesto, gerds i festucs - 15,60 €

· Ventresca de tonyina, amb ceba tendra, vinagreta de "gildas" i tomata Raff - 13,90 €

· Bacallà fumat amb oli d'olives negres, puré de mango i curri - 17,50 €

🍷🍷 · Baklava cruixent de pernil ibèric al forn - 10,80 €

🍷🍷 · Espàrrecs de Navarra amb maionesa de miso blanc i sèsam torrat - 13,70 €

🍷 · La nostra ensaladilla russa amb sardina fumada - 12,60 €

🍷 · Espatlla ibèrica de glà amb coca de pà amb tomata - 19,90 €

🍷🍷 · Selecció de formatges artesans de proximitat i de petits productors - 16,60 €

🍷🍷 · Peres al forn amb Roquefort, amb nous pecanes, ruca i fruita de la passió - 12,80 €

🍷🍷🍷🍷 · Brioix amb tàrtar de tonyina Balfegó, alvocat i maionesa de salsa de soja - 16,90 €

PER SEGUIR

· Roastbeef amb salsa "Gravy" feta de la reducció del rostit - 14,70 €

🍷 · Broqueta de pollastre de corral ecològic marinada amb herbes - 14,30 €

🍷 · Lasanya d'albergínia amb Taleggio al pesto - 11,70 €

🍷🍷 · Planxat de pernil ibèric amb Brie i tartufata - 10,60 €

🍷🍷 · Tagliata de vedella ecològica (190 g) amb patates confitades i salsa de mostassa antiga - 17,80 €

🍷🍷 · Magret d'ànec 5 glans (140 g) a la taronja - 14,80 €

PER ACABAR

🍷 · Flam de formatge fresc amb caramel de vainilla - 5,30 €

· Pinya amb mel de canya i llima - 4,80 €

🍷🍷🍷 · Galeta de pa d'àngel amb crema de xocolata 70% i praliné d'avellanes - 5,90 €

🍷🍷🍷 · Tiramissú tradicional fet a casa - 5,80 €

“ TOTS ELS NOSTRES PLATS ESTAN FETS AL MOMENT, LES CARNS SÓN PROCEDENTS DE PAGESOS QUE ALIMENTEN ELS ANIMALS DE MANERA SOSTENIBLE SENSE ADDITIVS QUÍMICS I LES VERDURES SÓN COLLIDES DE MASOS DE PROXIMITAT ”



















La cuina d'aquest establiment pot contenir traces dels al·lèrgens. Preus amb IVA inclòs











VINOTECA

Brots de Vi









POUR LES ENTRÉES

-  · Filet de saumon fumé de Carpiér glacé aux agrumes et purée de pomme acide - 19,80 €
-   · Burrata au pesto, framboises et pistaches - 15,60 €
 - Salade de ventre de thon avec tomate Raff et vinaigrette Gildas - 13,90 €
 - Bacalao fumé avec huile d'olives noires, purée de mangue et curry - 17,50 €
-   · Baklava croustillant au jambon ibérique au four - 10,80 €
-   · Asperges navarraises avec mayonnaise au miso blanc et graines de sésame grillées - 13,70 €
 - Notre salade russe aux sardines fumées - 12,60 €
 - Jambon ibérique de gland sur pain de "coca" à la tomate - 19,90 €
-   · Une sélection de Fromages artisans locaux de petits producteurs - 16,60 €
-   · Poires rôties au Roquefort, noix de pécan, roquette et fruit de la passion - 12,80 €
-      · Brioche au tartare de thon Balfegó, avocat et mayonnaise à la sauce soja - 16,90 €

CHAUD À SUIVRE

- Roastbeef avec sauce "Gravy" faite de la réduction du rôti - 14,70 €
-  · Brochette de poulet fermier biologique marinée aux herbes - 14,30 €
-  · Lasagne d'aubergines gratinée avec pesto de Taleggio - 11,70 €
-   · Sandwich chaud au jambon ibérique avec brie et sauce Tartufata - 10,60 €
-   · Tagliata de bœuf bio avec pommes de terre confites et sauce à la moutarde à l'ancienne - 17,80 €
-   · Magret de canard 5 ibérique de gland à l'orange - 14,80 €

POUR FINIR

-  · Flan au fromage frais avec caramel à la vanille - 5,30 €
- Ananas au miel de canne et citron vert - 4,80 €
-    · "Oblea" à la crème de chocolat et praliné de noisettes - 5,90 €
-     · Tiramisu traditionnel fait maison - 5,80 €

" TOUS NOS PLATEAUX SONT FAITS AU MOMENT, LES VIANDES PROCÈDENT DES PAYSANS QUI ALIMENTENT À SES ANIMAUX DE FORME DURABLE SANS DES ADDITIFS CHIMIQUES ET LES LÉGUMES SONT DES FERMES DE PROXIMITÉ "



La cuisine de cet établissement peut contenir des traces d'allergènes.
Prix avec TVA



WWW.BROTSDDEVIL.CAT