

2021 menü nadal 2022

aperitius

- A-panadó de foie micuit i compota de préssec (10 uni) 15 euros
- B-espatlla d'ibèric de glà (80 grs), pa vidre, tomata, mantega fumada . . 17 euros
- C-coqueta de brandada de bacallà amb pebrot semisec (6 uni) 10 euros
- D-nigiri de salmó amb alvocat i caviar de soja (8 uni) 15 euros
- E-albergínia al teriyaki amb crema de parmesà (v) 12 euros
- F-llagostins cuits amb romesco (12 uni) 12 euros
- G-taula de formatges (manxec trufat, napoleon, saint felicien, carrat cabra, fragua, blau berger) (v) 16 euros
- H-tàrtar de remolaxa amb burrata (4 uni) 10 euros
- I- mini bikini trufat (8 uni) (per acabar a casa calent) 12 euros
- J-gyoza melosa de porc amb salsa kimchee (calent) (6 uni) 10 euros

entrants

- K- tàrtar de salmó en got amb alvocat (f) 12 euros
- L- coca de llagosta amb calçots 18 euros
- M-roastbeef sobre pa planxat mantega i salsa raifort i tahine (f) 13 euros
- N-ravioli de foie amb salsa de nous i porta amb tòfona fresca (10 uni) . . 14 euros

peixos

- O-caneló XL de gamba amb crema de tomata al forn i espinacs baby . . . 17 euros
- P-bacallà amb pure de coliflor i cruixent d'espinacs 13 euros
- R-lluç de palangre amb pop i salsa de pebrot al forn 20 euros
- S-rap amb salsa curry verd, wok d'arròs a l'alfàbrega 22 euros

carns

- T- canelons trufats (3 uni), beixamel de ceps i suc de rostit 12 euros
- UE-espatlla de corder (160 grs), puré pebrot verd, bulgur i salsa escabex . . 13 euros
- VC- melós de porc amb trinxat i ceps 11 euros

- X-cuixa d'ànec, puré de carbassa, apinap, salsa a l'all negre 12 euros
- Y-cuixa de pollastre de corral am b gamba vermella 14 euros
- Z-espatlla de xai sencera precuita al buit 30 euros

espatlla, patata i bresa d'acompanyament a acabar a casa al forn, fet en 30 min
2-3 racions, pes aprox brut 900 gr/ net 450 gr
(instruccions escrites i en video, molt fàcil!!!)

troncs

- AC-tronc 'clàssic' de trufa i nata (pt) (4-5 pax) 22 euros
- AD-tronc 'clàssic' de trufa i nata (gr) (6-8 pax) 32 euros
- AE-tronc coco-passió-llima (pt) (4-5 pax) 22 euros
- AF-tronc coco-passió-llima (gr) (6-8 pax) 32 euros
- AG-tronc 'perlat' xocolata taronja (pt) (5-7 pax) 22 euros
- AH-tronc 'perlat' xocolata taronja (gr) (8-10 pax) 32 euros

sobretaula

- AJ-panettone de fruita (900g) 29 euros
- AK-panettone de xocolata (900g) 29 euros
- AL- safata de rebosteria (12 uni) 14 euros

...i per l'esmorzar del dia sgüent...

- AO-xocolata desfeta 3 euros

(v) vegetarià (f) entrant fred

al lergens menü :



http://www.tugues.com/wp-content/uploads/2021/12/al.lergens-menu-nadal_21.pdf

moft bones festes !!!

tugues.com
tlf. 973 24 87 66