



La Carta

# Per anar obrint boca

Pernil jabugo amb coca torrada de flequer ( 30 mesos de curació )

Anxoves de l'Escala amb coca torrada de flequer

Croquetes farcides de llagostins amb cruixent de pasta brick

Xipirons saltejats amb carxofes dos textures

Calamars a la romana o a l'andalusa

Els nostres cargols a la llauna de la casa

# Amanides i Entrants

Amanida de productes de l'hort d'en Vicens

Amanida de cruixent de peus de porc amb all i oli suau i vinagreta de mostaza

Bouquet d'enciam amb engrunes de formatge de cabra, cruixent de feta i melmelada d'albercoc

Amanida tèbia de guatlles amb caramel cruixent de carxofes

Tempura d'espàrrecs verds, verdura i formatge brie

Pasta fresca de tres sabors amb cremós de ceps i foie

# Carns i Guisats

Cabrit rostit al forn amb patates Deluxe a l'estil de Burgos

Medallons del centre de xuletó de bou, risotto de trufa negra i aroma de flors sobre riso cruixent

Cua de bou farcida de botifarra blanca amb salsa de ratafia

Peus de porc confeccionats a l'antiga desossats amb bull negra i fruits del bosc

Jarret de vedella de llet amb patates al perfum de trufa

Filet de cérvol amb puré d'orellanes i salsa d'Oporto

# Arrossos i Peixos

Arròs caldós de llobregant

Suquet empordanès de rap, patata i cloïsses

Llobarro amb parmentier de carxofes i salsa de Jabugo

Tronc de bacallà confitat amb cap i pota

Rap rostit amb escalunyes i pebrot escalivat a baixa temperatura

Bacallà a la brasa

# Carns a la brasa

Chuletón" de bou a pes ( presentació en pissara calenta )

Filet de bou a la brasa amb guarnició de verdures brasejades i suc de bou

Espatlla de cabrit a la brasa

Magret d'ànec a la brasa amb oli de Provença

Costelles de xai

Costelletes de cabrit a la brasa o arrebossades

Entrecot de vedella de Girona

Entrecot de bou

## Pels "nens" i "no tant nens"

Canelons de carn de la casa

Macarrons amb bolonyesa i gratinats amb formatge emental

Croquetes de pollastre de la casa

# Postres

- Coulant de xocolata amb gelat de vainilla
- Tartaleta de mandarina amb "sabayón" de vi blanc, menta i nous caramelitzades
- Tocinet de cel amb gelat de roses i caramel de gerds
- Mousse de timbal de recuit de Llagostera amb codony i pinyons
- Carpaccio de figues amb balsàmic, sorbet d'Amaretto i galeta de toronja
- Sopa de fruits vermells amb gelatina de poma verda, pa de pessic de xocolata, gelat de cactus i caramel de llet
- Sushi d'arròs amb llet, plàtan, mango i taronja
- Crema catalana tradicional

Gelat de cafè exprès de Guatemala

Gelat de xocolata amb taronja

Sorbet de mandarina

Sorbet sense sucre : Sorbet dietètic de gerds

- Postres d'elaboració pròpia

## Vins de postres - Copes

Pedro Ximenez - Reserva de Família D. O. : Málaga

Garnatxa - Aïram - Espelt D. O. : Empordà - Costa Brava

Moscatell Gandia Fusta Nova D. O. : Valencia



# Restaurant Mas Roure