

RESTAURANT VENTA DE LA PUNTA

MENÚ GASTRONÒMIC

Olives amb anxoves i vermut

Macarons d'oliva

Bombons de foie

Steaks d'oliva

Amanida amb bolets confitats

sobre coca d'oli d'oliva

La plana en una copa

Hamburguesa de salmó sobre pa d'olives

amb maionesa de wasabi, soja i oliva

Turnedo de xai del Montsià, mel, trufa i tirabecs

L'oliva '17

Begudes no incloses

Preu: 36 € (IVA inclòs)

Cal reservar amb antelació

Tel. reserves: 977 719 095 • www.ventadelapunta.es

Passeig de les Quatre Carreteres, 15

Facebook: www.facebook.com/ventadelapunta



HOSTAL RESTAURANT ARASA

MENÚ GASTRONÒMIC

PICADETES (a compartir)

Amanida tèbia de mesclum amb fruits secs,
formatge de cabra i vinagreta de codonyat de la Claudia
regat amb oli novell

Carpaccio de tonyina amb vinagreta de cítrics i oli novell

Croquetes casolanes de pera i baldana de Santa Bàrbara

Tàrtar de salmó i taronja amb escuma de maçana al
sentit de gingebre

SEGON PLAT (a triar)

Secret ibèric amb reducció de "Pedro Ximénez"
sobre crema de bolets

Entrecot a la brasa a les 3 salses

Bacallà al forn sobre llit de suau crema de mel i mostassa
al vi blanc

POSTRES

Postres de la casa

Pa, aigua i vins del nostre celler i copa de cava

Preu: 25 € (IVA inclòs)

Tel. reserves: 977 719 733 / 629 792 769

Carrer Major, 31 · 43570 Santa Bàrbara

XX JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CUINA DE L'OLI



Santa Bàrbara

de l'1 al 30 de novembre de 2017



Impremta Querol, S.L. - D.L. T.1309-2017



**XXI FIRA DE L'OLI NOVELL,
DELS CÍTRICS I DEL COMERÇ**
17, 18 I 19 DE NOVEMBRE

RESTAURANT LA LLAR

MENÚ GASTRONÒMIC - DINAR

ENTRANTS (a compartir)

Amanida amb pera, nous, formatge i pernil
Remenat de bolets de temporada
Cassola de xipirons, favetes i alls tendres
Musclos a l'estil de La Llar

SEGON PLAT (a triar)

Fideuada de carxofes i xipiró
Galtes de porc amb salsa de figues amb patates
Mollet fregit amb verdures de temporada
a la brasa amb salsa romesco
Paella de marisc

POSTRES (a triar)

Peres al cava amb gelat
Mel i mató amb fruits secs
Crema de iogurt amb maduixa
Pastís de xocolata i crema

Aigua mineral, vi DO Terra Alta, cafès, cava

Preu: **23 €** (IVA inclòs)

Tel. reserves: **977 718 955**

Passeig de les Escoles, 3 • Santa Bàrbara

RESTAURANT CAN LLORENS

MENÚ GASTRONÒMIC

PICADETES (a compartir)

Carpaccio de bacallà
Enfilats de gamba
Pop a la gallega

PRIMER PLAT (a triar)

Paella mar i muntanya
Canelons d'ànec
Canelons de marisc
Sopa de peix

SEGON PLAT (a triar)

Ternasco guarnit amb bolets i verdures
Fregitel.la de peix acompanyat d'escalivada
i un rajolí d'oli novell
Rap a la marinera
Xai a la planxa amb patates al forn
Sípia a la planxa amb llagostins i escalivada

POSTRES CASOLANS VARIATS

Pa, aigua, vi i cafè

Preu: **20 €** (IVA inclòs)

Tel. reserves: **977 719 666**

Carrer Major, 34 • Santa Bàrbara

RESTAURANT DIEGO

MENÚ GASTRONÒMIC

Caneló de llagostins amb salsa tàrtara

Calamar a la planxa, ceba caramel·litzada i
maionesa de soia

Llom de bacallà al pil - pil i cors de carxofa

Sorbet de taronja i oli d'oliva novell

Pluma Ibèrica amb salsa de tòfona

POSTRES

Pinya amb crema catalana

Cafès, vins i caves del celler

Preu: **40 €** (IVA inclòs)

Tel. reserves: **977 719 017** • Ctra. de la Galera, 15

www.hotelrestaurantdiego.com

email: diego@hoteldiego.com