



Restaurant Venta de la Punta

MENÚ GASTRONÒMIC

Essència d'oliva
Anguila i tomàquet
Mandarina amb oli novell

Coca d'arròs amb poma confitada i formatge

Caneló de marisc del Delta amb ortigues

Xarrup d'olives negres amb
tocs de xocolata blanca

Xai del Montsià amb trufa i
trompetes de la mort dels Ports
cuiinat amb oli novell 2019

Biscuit d'olives

Begudes no incloses

Preu: 36 € (IVA inclòs)

Cal reservar el menú

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

Passeig de les Quatre Carreteres, 15

Facebook: www.facebook.com/ventadelapunta

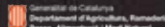
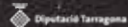


XXIII FIRA DE L'OLI NOVELL

DELS CÍTRICS I DEL COMERÇ
22, 23 i 24 de novembre de 2019
SANTA BÀRBARA

XXII Jornades Gastronòmiques de la cuina de l'oli

De l'1 de novembre
a l'1 de desembre 2019



Impremta Querol, SL - D.L.: T 1.257-2019

XXII Jornades Gastronòmiques de la cuina de l'oli Santa Bàrbara

De l'1 de novembre
a l'1 de desembre 2019

Per reserves...

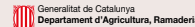
Restaurant Diego - Tel. 977 719 017

Restaurant Venta de la Punta - Tel. 977 719 095

Restaurant Can Llorens - Tel. 977 719 666

Restaurant La Llar - Tel. 977 718 955

Podem consultar els menús a la web: www.santabarbara.cat



Restaurant La Llar

MENÚ GASTRONÒMIC - DINAR

ENTRANTS (a compartir)

Amanida de fruits secs
Croqueta de carn d'olla
Puntilla arrebossada
1/2 Espardenya amb escalivada i anxoves

PLAT PRINCIPAL (a triar)

Confit d'ànec a la taronja
o
Llenguado a l'ametlla

POSTRES

Mousse de llimona

Begudes incloses

Preu: **20 €** (IVA inclòs)
Tel. reserves: **977 718 955**
Passeig de les Escoles, 3

Restaurant Can Llorens

MENÚ GASTRONÒMIC

PICADETES (a compartir)

Torrada d'escalivada
Pebrots del "piquillo" farcits de tonyina
Gambes amballets i oli novell
Musclos a la marinera
Calamar farcit de bacallà

PLAT PRINCIPAL (a triar)

Ternasco guarnit amb bolets i verdures
Fregitel·la de peix amb xampinyons
Entrecot al romer amb patata al forn
Sípia a la planxa amb xampinyons
Cua de bou
Sarsuela de rap i bacallà

POSTRES CASOLANS VARIATS

Pa, aigua, vi i cafè

Preu: **25 €** (IVA inclòs)
Tel. reserves: **977 719 666**
Carrer Major, 34

Restaurant Diego

MENÚ DEGUSTACIÓ

Crema de galeres

ENTRANTS SELECTES DIEGO

Rotllet de cecina amb Parmesà
Foie d'ànec amb poma caramel·litzada
Carpaccio de ventresca de tonyina amb
gelat d'oli novell

Sipietes amb carxofes

Calamar farcit de botifarra blanca i bolets

Sorbet de mandarina i oli d'oliva novell

Filet de vedella amb foie d'ànec i crema de tòfona

POSTRES

Pastís de brownie i maracujà

Cafès, aigües i vins del celler

Preu: **40 €** (IVA inclòs)
Tel. reserves: **977 719 017** • Ctra. de la Galera, 15
www.hotelrestaurantdiego.com
email: diego@hoteldiego.com