

# RESTAURANT LA LLAR

## MENÚ JORNADES GASTRÒNOMIQUES

*Aquest menú es servirà dissabte i diumenge a la nit durant tot el mes de novembre i tot el cap de setmana de la fira.*

### Entrants

Assortit d'ibèrics i formatges amb pa torrat,  
tomàquet i l'oli novell.

Carxofa "del terreno" confitada amb escames de foie.

Gambes al rom cremat.

\*\*\*\*\*

### Plat a escollir

Melós de vedella a l'ametlla amb bolets.

Cordera a la planxa amb escalivada,  
patata al forn i all-i-oli del nostre poble.

Llenguado a la marinera amb  
gamba i musclos del Delta.

\*\*\*\*\*

### Postres casolà

Crema catalana amb torró de Xixona i  
cruixent de galeta

\*\*\*\*\*

Pa, vi, aigua, cafès i "xupito"

Preu: **30€** (IVA inclòs)

Tel. reserves: **977 719 666**

Passeig de les Escoles, 3

# XXIV JORNADES GASTRÒNOMIQUES DE LA CUINA DE L'OLI

DE L'1 AL 29  
DE NOVEMBRE 2021

**SANTA BÀRBARA**

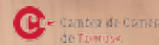
### \* PER RESERVES:

RESTAURANT DIEGO - TEL. 977 719 017

RESTAURANT VENTA DE LA PUNTA  
TEL. 977 719 095

RESTAURANT LA LLAR - TEL. 977 719 666

PODEU CONSULTAR ELS MENÚS A LA WEB: [WWW.SANTABARBARA.CAT](http://WWW.SANTABARBARA.CAT)



# RESTAURANT DIEGO

## MENÚ DEGUSTACIÓ

### Entrants selectes

Caneló de mousse de llagostins de Sant Carles.

Crema de galeres amb oli novell.

Ou, carxofes i foie d'ànec.

Sorbet de mandarina amb un raig d'oli d'oliva novell.

Filet de vedella de la finca amb salsa de ceps.

\*\*\*\*\*

### Postres

Mil fulls de gelat de torró amb xocolata calenta.

\*\*\*\*\*

### Aigua i vins del celler

Preu: **40€** (IVA inclòs)

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

[www.hotelrestaurantdiego.com](http://www.hotelrestaurantdiego.com)

[diego@hoteldiego.com](mailto:diego@hoteldiego.com)

# RESTAURANT VENTA DE LA PUNTA

## MENÚ JORNADES GASTRONÒMIQUES

### Aperitius de les Planes

Olives trencades de la Plana.

Sardina en una torrada d'oli.

Bacallà amb carpaccio, oli i pinyons.

Patata mascarada amb foie i trompetes de la mort.

Crema de bolets, llagostí i esferes d'oli.

\*\*\*\*\*

### Menú

Amanida de brots, cítrics i gelat d'oli.

Bacallà amb mousseline de l'oli nova collita.

Tataki de filet de porc ibèric amb raig d'oli morruda.

Pastís de cítrics.

\*\*\*\*\*

No s'inclouen les begudes

Preu: 30€ (IVA inclòs)

Tel. reserves: **977 719 095** • Passeig de les Quatre Carreteres, 15

[www.ventadelapunta.es](http://www.ventadelapunta.es) - [ventadelapunta@gmail.com](mailto:ventadelapunta@gmail.com)

[facebook.com/ventadelapunta](https://facebook.com/ventadelapunta)