RESTAURANT VENTA DE LA PUNTA

MENÚ GASTRONÒMIC

Torrades amb gel d'oli novell 2018

Biscuit d'olives amb gelat d'oli novell

Gelée de pèsols amb una
crema de gambes i raig d'oli

****

Crema de bolets amb cruixent
de pernil i aire d'avellanes

****

Bacallà confitat amb
crema d'espàrrecs blancs i pols d'olives

****

Jarret de vedella acompanyat de tabboulè,
regat amb oli novell de menta i pinyons

****

Anem a plegar olives?

****

Begudes alcohòliques 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)

Torradetes amb hummus de cigrons i oli novell

Bombó de pernil de glà farcit
de formatge fresc i fruits secs

Caputxí de l'hort i muntanya

Croquetes casolanes de pera i
baldana de Santa Bàrbara

Espaguetis de calamar amb carxofes i
pernil amb llit de tomata poché

****

SEGON PLAT (a triar)

Entrama de vedella a la brasa regada amb
oli novell a les quatre herbes

Rom al forn amb cítrics de la plana

****

POSTRES

Degustació de postres de la casa

Pa, aigua i vins del celler DO Terra Alta

Preu: **27 €** (IVA inclòs)
Amb reserva prèvia
Tel. reserves: **977 719 733 / 629 792 769**
Carrer Major, 31 · 43570 Santa Bàrbara

XXI JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CUINA DE L'OLI

de l'1 de novembre a
l'1 de desembre de 2018

XXII FIRA DE L'OLI NOVELL, DELS CÍTRICS I DEL COMERÇ

16-17-18 DE NOVEMBRE 2018

Impremta Querol, SL - D.L.: T 1.326-2018

Ajuntament de Santa Bàrbara

Diputació Tarragona

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural

RESTAURANT LA LLAR

MENÚ GASTRONÒMIC - DINAR

ENTRANTS (a compartir)

Assortit de patates xips

Calamars a la romana

Xipirons sulsits amb mandonguilles i favetes

SEGON PLAT (a triar)

Arròs amb pop i gambes

Entrecot al pebre o al roquefort

Llenguado a l'ametlla

Paella de marisc

POSTRES (a triar)

Crema catalana

Flam de cafè

CELLER

Aigua mineral, vi DO Terra Alta, cafè i 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)

Gambes amb allets tendres

Torradetes variades

Enfilats de sípia i bacó amb dàtil

PRIMER PLAT (a triar)

Paella marinera

Creps d'ànec (a sopar)

Canelons Can Llorens

Escudella catalana

Fideuà de verdures

SEGON PLAT (a triar)

Pollastre farcit de bacó i formatge amb salsa de poma

Rom a la marinera

Bacallà al forn amb verduretes de temporada

Xai a la planxa amb patates al forn

Sípia a la planxa amb gambes i escalivada

POSTRES CASOLANS VARIATS

Pa, aigua, vi i cafè

Preu: **22 €** (IVA inclòs)
Tel. reserves: **977 719 666**
Carrer Major, 34 • Santa Bàrbara

RESTAURANT DIEGO

MENÚ GASTRONÒMIC

ENTRANTS FREDS DEL MAR

Boqueró amb mousse d'albergínia

Carpaccio de tonyina amb maionesa de soia

Mil fulls de mousse de llagostins

****

Calamarets amb ceba

****

Crema de bolets amb ou poché i foie d'ànec

****

Sorbet de taronja i oli d'oliva novell

****

Filet de vedella amb mostassa

****

POSTRES

Cheesecake amb coulis de fruits rojos

****

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