

Restaurant El Pedró

MENU

(Mínim 2 persones, Mínimo 2 personas, Minimum 2 people, Minimum 2 personnes
Mindestens 2 Personen, Minimaal 2 personen)

PRIMER PLAT, PRIMER PLATO, ENTREE, FIRST COURSE, ERSTER GANG

A triar, a elegir, choix, choice, wahl

- Amanida amb encenalls de foie gras, poma caramel.litzada i magrana

(Ensalada con virutas de foie gras, manzana caramelizada y granada, Salad with foie gras shavings, caramelized apple and pomegranate, Salade aux copeaux de foie gras à la pomme caremélisée et Grenada, Salat mit Späne von Foie Gras, karamellisierten und Granatapfel Apple)

- Pebrot escalivat amb formatge de cabra i fruits secs

(Pimiento asado con queso de cabra y frutos secos, Roast pepper with goat cheese and dried fruit, Poivron rôti au fromage de chèvre et fruits secs, Gerösteter Paprika mit Ziegenkäse und Studenten futter)

- Pastís de carbassò amb salsa de pebrots

(Pastel de calabacín con salsa de pimientos, Courgettes pie, Tarte aux courgettes, Zucchiniarte)

- Xatonada (escarola, tonyina, bacallà i anxoves amb salsa)

("Xatonada" (ensalada de escarola, atún, bacalao y anchoas con salsa), "Xatonada" (salad of escarole with salt cod and tuna with romesco dressing), "Xatonada" (morue et thon en salade sauce romesco), "Xatonada" (Salat aus Stockfisch, Thunfisch mit Romescosauce)

- Croquetes de carn

(Croquetas de carne, Meat croquettes, Croquettes de viande, Fleischkroketten)

SEGON PLAT, SEGUNDO PLATO, DEUXIEME COURS, SECOND COURSE, ZWEITEN GANG

A triar, a elegir, choix, choice, wahl

- Arròs a la cassola mínim 2 pers.

(Arroz a la cazuela mín. 2 pers., Casserole rice (min. 2 people), Riz en casserole mín. (mini.2 pers.), Reistopf (ab 2 Pers.)

- Bacallà al forn

(Bacalao al horno, Baked cod, Morue au four, Gebakken kabeljauw)

- Magret d'ànec amb porto i fruites del bosc

(Magret de pato al oporto y frutas del bosque, Duck breast in port wine with forest fruits, Magret de canard au porto et fruits de la forêt, Entenbrust in Portwein mit Waldbeeren)

- Sipiones amb all i julivert

(Sepionas con ajo y perejil, Seiches grillées, Grilled cuttlefish, Gregillte Zwergsepia)

- Entrecot a la graella

(Entrecot a la parrilla, Sirloin steak (entrecot) grilled, Entrecôte au grill, Entrecote vom grill)

POSTRES, DESSERTS, DESSERTS

A triar, a elegir, choix, choice, wahl

- Raviolis de pinya tropical amb gelat de coco

Raviolis de piña con helado de coco, Ravioli of Pineapple with coconut ice cream, Raviolis d'ananas avec glace à la noix de coco, Ananasravioli mit Kokoseis)

- Gelat de torrò, ratafia i nous caramel.litzades

(Helado de turrón, ratafia y nueces caramelizadas, Torrò (nougat) ice-cream, ratafia and caramelized walnuts, Glace au touron, ratafia et noix caramélisées, Mandelnougateis, ratafia und karamellisierten Nüssen)

- Coulant de xocolata amb gelat de Baileys

(Coulant de chocolate con helado de Baileys, Chocolate coulant and Baileys ice cream, Coulant de chocolat avec glace au Baileys. Schokoladencoulant mit Baileys eeis)

- Xarrups

(Sorbetes, Sherbets, Sorbets)

- Mató de drap de Fonteta amb mel o amb salsa de maduixes

(Requesón de Fonteta con miel o con salsa de fresas, Honey and cottage-cheese or with strawberries sauce, Fromage blanc au miel ou avec la sauce des fraises, Quark mit Honig or mit Erdbeeren)

Vins, Vinos, vin, Wine, wein; Raimat

Aigües minerals, aguas minerales, eau minérale, mineral water, mineralwasser

Cafè, café, coffee

Preu per persona / pax 33,00€