



MENÚ

HOTEL RESTAURANTE CASTELLARNAU

Para Picar

- Tostadas con paté casero
- Queso de tupí

Entrantes

- Ensalada de escarola y germinados con salsa de soja y tataki de atún
- Ensalada de quesos dels Pallars
- Cogollos con bonito del norte
- Espárragos de Navarra
- Tartar de salmón marinado con aguacate y huevas
- Círculo de patata y pulpo
- Composición de escalibada y bacalao gratinado con queso de cabra
- Sopa de gallina con pasta y albóndigas
- Plato de jamón de jabugo (100gr.)
- Raviolis de queso de cabra y jamón de jabugo con crema de verduras
- Tagliatelle frescos con queso cabrales
- Rissoto de ceps

Carnes de los pirineos

- Chuletas de cordero
- Entrecot de terneta (300gr.)
- Entrecor de ternera (500gr.)
- Solomillo de ternera
- Magret de pato con salsa
- Solomillo de ternera con escalopa de foie y gelle de uva

Las salsas incrementarán en 2 euros el precio del plato.

Nuestros guisos

- Perdiz guisada con cebollitas
- Lomo de cerdo al horno y gratinado a la crema de almendras
- Civet de jabalí
- Palpís de cordero con setas
- Foie a la poelle con una base de manzana al Oporto

Pescados

- Truchas del río Noguera Pallaresa al estilo del Cal Fusté
- Tronco de bacalao mostaza
- Pescado fresco del día

Carpaccio

- Carpaccio de filete de ternera con virutas de foie
- Carpaccio de bacalao con pulpa de tomate