



MENÚ

HOTEL RESTAURANT CASTELLARNAU

Per Picar

- Torrades amb paté asolà
- Formatge de tupí

Entrants

- Amanida d'escarola i germinates amb salsa de soia i tataki de tonyina
- Amanida formatges del Pallars
- Cabdells amb bonítol del nord
- Espàrrecs de Navarra
- Tàrtar de salmó maridat amb alvocat i ous de salmó
- Cercle de patata i pop
- Composició d'escalivada i bacallà gratinat amb formatge de cabra
- Sopa de gallina amb pasta i mandonguilles
- Plat de pernil d'aglà (100gr.)
- Amanida amb escabetx de guatlla i daus de cansalada
- Raviolis de formatge de cabra i pernil d'aglà amb crema de verdures
- Tagliatelle frescos amb formatge cabrales
- Rissoto de ceps

Carns dels pirineus

- Costelles de xai
- Entrecot de vedella (300gr.)
- Entrecor de vedella (500gr.)
- Filet de vedella
- Magret d'ànec amb salsa
- Filet de vedella amb escalopa de fetge d'ànec i geleé de raïm

Les salses incrementaran en 2 euros el preu del plat.

Els nostres guisats

- Perdiu guisada amb cebetes
- Llom de porc fet al forn i gratinat amb una crema d'ametlles
- Civet de porc senglar
- Palpís de xai amb bolets
- Foie a la poelle amb una base de poma al Porto

Peixos

- Truites de riu Noguera Pallaresa a la manera de Cal Fusté
- Tronc de bacallà amb suau de mostassa
- Peix fresc del dia

Carpaccio

- Carpaccio de filet de vedella amb encenalls de foie
- Carpaccio de bacallà amb polpa de tomàquet