

*Freixenet*

Les Finestres  
de Llúria

R E S T A U R A N T

*I Jornades Gastronòmiques  
Ecològiques Km. 0*

del 20 al 29 de maig

*I Jornadas Gastronómicas  
Ecológicas Km. 0*

del 20 al 29 de mayo

*I Gastronomic Ecological  
Days Km. 0*

from 20<sup>th</sup> to 29<sup>th</sup> of May

# MENÚ – MENÚ - MENU

## Entrants per compartir Entrantes para compartir *Appetizers to share*

Taula d'embotits catalans ecològics del Pallars Jussà, pa de coca amb tomàquet de Llavaneres oli d'oliva verge extra Mallafrè

Tabla de embutidos catalanes ecológicos del Pallars Jussà, pan de coca con tomate de Llavaneres y aceite de oliva virgen extra Mallafrè

*Ecological Catalan cold meat from Pallars Jussà, toasted bread with tomato from Llavaneres and Mallafrè extra virgin olive oil*

Amanida de micromezclum de l'horta, llagostins de costa cuits i textures de tomàquets del Maresme amb vinagreta d'herbes del Montseny

Ensalada de micromezclum de la huerta, langostinos de costa cocidos y texturas de tomates del Maresme con vinagreta de hierbas del Montseny

*Micromezclum salad, cooked coast prawns and textures tomatoes from Maresme with Montseny herb vinaigrette*

Mini caneló de cua de vedella de raça Salers Ecològica rostit, suau salsa de ceps i el seu propi suc

Mini canelón de rabo de ternera de raza Salers Ecológica asado, suave salsa de ceps y su propio jugo

*Roasted ecologic veal tail mini cannelloni, soft mushroom sauce and its own sauce*

## Segon – Segundo – Main Course

Llom de vaca vella ecològica de la Pobla de Segur, salsa de trompetes de la mort i puré rústic de patata i romaní

Lomo de vaca vieja ecológica de la Pobla de Segur, salsa de trompetas de la muerte y puré rústico de patata y romero

*Ecological cow loin from Segur, plenty mushrooms sauce and rustic mashed potatoes and rosemary*

Suquet de bonítol a l'estil "Costa Brava" amb la seva picada catalana

Suquet de bonito al estilo "Costa Brava" con su picada catalana

*Bonito suquet (stew) style "Costa Brava" with its Catalan chopped*

## Postres – Postre – Dessert

El nostre pa amb xocolata i sal d'es Trenc

Nuestro pan con chocolate y sal d'es Trenc

*Our bread with chocolate and Es Trenc salt*

## Celler – Bodega – Cellar

Freixenet Brut Barroco (D.O. Cava)

Garbó (DO Montsant)

Segura Viudas Xarel·lo (D.O. Penedès)

**39 € (IVA incluído / inclós / VAT included)**

---

## On – Dónde – Where

Restaurante Les Finestres de Llúria (C/Roger de Llúria, 60)

## Reserves / Reservas / Booking

932 72 00 50 · eixample1864.restauracion@hoteles-catalonia.es