

RESTAURANT
FONDA ESPAÑA

DIRECCIÓ

Manten Perastegui

SOPAR DE SANT VALENTÍ
CENA DE SAN VALENTÍN



APERITIU | APERITIVO

Celery a la brasa amb anxova i suc d'escalivada
Celery a la brasa con anchoa y jugo de escalivada

Cèsar de pollastre

César de pollo

Papada ibèrica, tonyina i meunière d'envinagrats
Papada ibérica, atún y meunière de encurtidos



PER COMENÇAR | PARA EMPEZAR

Escabetx de verdures i gamba vermella, ravioli de gamba, fonoll i flors
Escabeche de verduras y gamba roja, ravioli de gamba, hinojo y flores

SEGUIREM | SEGUIREMOS

Terrina de calamar mar i muntanya, consomé de pernil ibèric i faves
Terrina de calamar mar y montaña, consomé de jamón ibérico y habas

Caneló d'ànec, cor de foie i clorofil-la d'espínacs
Canelón de pato, corazón de foie y clorofila de espinacas

LES POSTRES | DE POSTRE

Fruits vermells, roses i passió
Frutos rojos, rosas y pasión

Petit fours

CELLER | BODEGA

Verdeo, D.O. Rueda
Mas Rebell, D.O. Penedès
Mont Ferrant Brut D.O. Cava
Aigua i cafè | Agua y café



60€

IVA inclòs | IVA incluido

Manten Perastegui

