

MENÚ DE TEMPORADA

Seasonal Menu

Pica pica a compartir | Pica pica to share

Pa de pagès torrat a la brasa amb tomàquet
Pan de payés tostado a la brasa con tomate
Catalan grilled toasted bread with tomato

Aperitiu de meló amb pernil ibèric i emulsió de iogurt i menta
Aperitivo de melón con jamón ibérico y emulsión de yogur y menta
Melon appetizer with Iberian ham and yogurt and mint emulsion

Amanida de tomàquets de temporada en textures amb vinagreta d'alfàbrega i avellanes
Ensalada de tomates de temporada en texturas con vinagreta de albahaca y avellanas
Seasonal tomatoes salad in textures with basil and hazelnut vinaigrette

Croqueta de bacallà confitat i gambes amb allioli d'all escalivat
Croqueta de bacalao confitado y gambas con alioli de ajo escalivado
Confit cod and prawn croquette with roasted garlic alioli

Segons a escollir | Segundos a elegir | Main course to choose

Rap a la brasa amb musclos de roca i oli d'all cremat
Rape a la brasa con mejillones de roca y aceite de ajo tostado
Grilled monkfish with mussels and garlic oil

Xurrasco de vedella ecològic a la graella amb saltat de verdures KM0 de temporada
Churrasco de ternera ecológico a la parrilla con salteado de verduras KM0 de temporada
Organic grilled beef with sautéed vegetables

Arròs del senyoret acabat a la brasa
Arroz del señorito acabado a la brasa
Grilled finished rice

Postres | Desserts

Crema de llimona i pinya sobre sable de mantega i cruixent de merenga de cirera
Crema de limón y piña sobre sablé de mantequilla y crujiente de merengue de cereza
Lemon and pineapple cream on butter sablé and crunchy cherry meringue

Celler | Bodega | Cellar

Aigua | Vi D.O. Catalunya | Cafè
Agua | Vino D.O. Cataluña | Café
Water | Wine D.O. Catalunya | Coffee

35€ pax
IVA Incl.

reserves@lesfinestresdelluria.com

Telf.: 932720050 | www.restaurantelesfinestresdelluria.com

C/Roger de Llúria, 60. 08009-Barcelona (Hotel Catalonia Eixample 1864)