



FORTÍ DEL ROURELL

- 1 1 9 6 -

Navidad & San Esteban

NUESTRA AMABLE BIENVENIDA

Tártaro de salmón con mostaza antigua
Crema de ave reina con huevo de codorniz
Brocheta de gamba a la sal

EL LEGADO DE LA ABUELA

Canelones de pato y foie, suave bechamel trufada y lascas de Gruyère

DE LAS MEJORES LONJAS

Brick crujiente de dorada, frutos del mar y verduritas en bisqué de cigalas

TRADICIÓN CON ELEGANCIA

Cilindro de pollo de corral cocinado a baja temperatura, parmentier de patatas asadas,
cebollitas glaseadas y virutas de foie

UNA BRISA DE AIRE FRESCO

Sorbete de limón con menta fresca al Marc de cava

PARA RECORDAR

Brioche caramelizada, helado de vainilla Tahití y avellanas del Fortí

BODEGA CON ENCANTO

Agua, refrescos, cerveza, vino blanco Casa Mariol Chardonnay D.O.Terra Alta, vino tinto Casa Mariol
Cabernet Sauvignon Crianza D.O.Terra Alta i copa de cava Vallformosa Origen Brut Nature

UN FINAL FELIZ

Café o infusión, dulces navideños y licor Lágrimas de Acre elaborado artesanalmente en el Fortí

40€
IVA
incluido

“ Nuestros menús son a mesa completa. Disponemos de alternativas para aquellas personas que ya sea por alergia, intolerancia, ideología o religión no puedan comer alguno de los platos del menú. No obstante, deberán avisar con un mínimo de 3 días de antelación. Para que su reserva sea efectiva deberán abonar la mitad del importe a modo de paga y señal. Gracias por su colaboración. ”