

Forti
del Rourell 



FORTÍ DEL ROURELL

- 1 1 9 6 -

El Fortí del Rourell se complace en presentarles nuestro menú Executive, una propuesta única con productos seleccionados desde el origen exclusivamente para que puedan disfrutar junto a sus compañeros y amigos de una experiencia gastronómica de calidad.

El menú Executive se compone de un aperitivo de bienvenida, entrante, plato principal y postre a elegir, agua, cerveza, refrescos y vinos de la comarca durante la comida o cena, café o infusión, petit fours y licor "Lágrimas de Acre", elaborado artesanalmente en el Fortí.

Además y si lo desean, podrán visitar nuestro castillo medieval palaciego de origen templario. Una joya histórica del 1195 dc, declarada bien cultural de interés nacional por la Generalitat de Catalunya.

Sin lugar a dudas, en el Fortí del Rourell vivirán una experiencia única en un entorno privilegiado que no dejará a nadie indiferente.

Nuestro mayor deseo es ofrecerles la mejor garantía posible: Compromiso y confianza.

Bon appetit!

Bienvenida

Aperitivo del Fortí

Para empezar

Ensalada Fantasía con bombones de jamón ibérico, piña flambeada, avellanas del Fortí y aroma de naranja

Timbal de salmón ahumado, mascarpone y piña caramelizada en vinagreta de frutos secos

Mosaico de gambas, perlas de melón, virutas de jamón ibérico y brotes tiernos en vinagreta de caviar de mújol

Carpaccio de la reina con gambas, boletus confitados, pimienta rosa y nueces de Macadamia

Tártaro de salmón, mostaza antigua y polvo de pistachos verdes con tostaditas crujientes

Coca de verduras asadas a las llamas con foie gras de pato y compota de cebolla roja

Flor de alcachofa con romesco del Rourell y velo ibérico

Falso ravioli de gambas, secreto ibérico y setas de temporada con piñones tostados

Equilibrio de verduras al vapor, emulsión de pimientos del piquillo y aceite D.O.Siurana

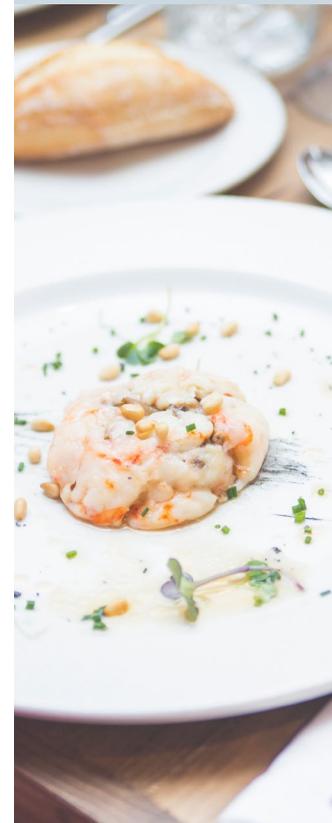
Canelones de pato y foie, suave bechamel trufada y lascas de Gruyère

Ensalada de rape escabechado a baja temperatura con ensalada de tomates asados y emulsión de verduras al Jerez (Supl. 2€)

Coulant de patatas asadas, pulpo y graten de alioli (Supl. 3€)



M E N Ú
EXECUTIVE



Plato principal

DE LA TIERRA:

Cilindro de pollo de corral cocinado a baja temperatura, dulce de mango y setas de temporada en salsa Perigourdini

Capricho de cerdo ibérico, pasas de Corinto y cous cous de verduras

Meloso de ternera confitado, cremoso de patatas y setas de temporada

Delicia crujiente de confit de pato, manzana asada y queso de cabra en salsa de naranja

Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura, cebollitas glaseadas y lacado de sobrasada y miel (Supl. 2€)

Meloso de ternera cocinado a baja temperatura con escalopa de foie gras de pato (Supl. 3€)

Milhojas de solomillo de ternera, foie gras de pato y douchelle de ceps en salsa de trufa y Oporto (Supl. 4€)

Solomillo de vaca con medallón de micuit caramelizado y aceite de carbón (Supl. 5€)

DE LA MAR:

Lomo de bacalao confitado en aceite de oliva virgen extra D.O.Siurana con salsa riojana

Wellington de lubina en Sabayona de cava y cigalas

Suprema de merluza con crudites de verduras en orio de ajos y trigueros

Salmón en papillote sobre lecho de verduras cítricas al aroma de romero

Filete de dorada, vegetales en texturas y velouté del Penedés

Suprema de corvina, atillo de espárragos con panceta ahumada y salsa de tinta de chipirón (Supl. 1,5€)

Lenguado relleno de frutos del mar, parmentier de patatas confitadas y bisqué de gamba roja (Supl. 3€)



Postre

Tarta del Fortí con trufa, nata y yema tostada

Crepe Marnier (crema, chocolate caliente, confitura de naranja amarga y helado de coco)

Dados de piña con crema caramelizada al ron

Sorbete de limón al Chartreuse

Le chocolat (Seis texturas distintas de chocolates)

Panettone tradicional de Cal Jan con reducción de maracuyá y helado de chocolate blanco

Panna cotta artesana con coulis de frambuesas

Zumo de naranja natural con helado de vainilla

Buñuelos hojaldrados de chocolate caliente al aroma de canela

Ensalada de frutas en almíbar de Calvados

Briochele caramelizada, helado de vainilla y avellanas del Rourell (Supl. 1,5€)

40.50€ + IVA



B O D E G A
C O N E N C A N T O

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

Café o infusión, petit fours y licor Lágrimas de Acre elaborado en el Fortí.

Nuestros menús son a mesa completa, por lo que deben elegir el mismo plato para todos los comensales: entrante, plato principal y postre, excepto para aquellas personas que ya sea por alergia, intolerancia, filosofía o religión deban comer un menú distinto. En ese caso consulte con nuestro equipo.

También existe la posibilidad de que puedan dar a elegir entre dos opciones distintas aplicando un suplemento de 2€ por comensal.

El número mínimo para cualquier día del año será de 25 comensales, excepto los días habilitados como restaurante. Para mas información contacte con nosotros.

Para que su reserva sea efectiva deberán abonar la mitad del importe a modo de paga y señal. Gracias por su colaboración.

