

Forti
del Rourell 



FORTÍ DEL ROURELL

- 1 1 9 6 -

MENU EXECUTIVE

SNACKS

Chips de verduras de la huerta y olivas marinadas

PARA COMPARTIR cada 4 personas

Jamón ibérico Guijuelo cortado a mano con pan de cristal, tomacó y aceite de oliva D.O.Siurana

Tabla de quesos con confituras artesanas

Dados de atún rojo de Almadra sobre chutney de cebolla cítrica i jengibre fresco

Tártaro de salmón, mostaza antigua y polvo de pistachos verdes

Coca de verduras escalivadas a les lllamas con foie gras de pato caramelizado

Croquetas ibéricas de la tieta Maria

Risotto de setas i espárragos con virutas de Parmesano

PLATO PRINCIPAL a escoger entre

Meloso de ternera a baja temperatura, cebollitas glaseadas y salsa de vino tinto

Filete de dorada con crudites de verduras y orio de tomate cassé

POSTRES a escoger entre

Carpaccio de piña con almibar de Grand Marnier y helado de coco

Le chocolat (seis texturas de chocolate)

Ensalada de frutas frescas

Tarta San Marcos con helado

CELLER

Agua, refrescos, cerveza, vino blanco Casa Mariol Chardonnay D.O.Terra Alta, vino negro Casa Mariol Cabernet Sauvignon

Crianza D.O.Terra Alta y copa de cava Vallformosa Origen Brut Nature

Café o infusión, galletas artesanas y licor Lágrimas de Acre elaborado en el Fortí

45€ (IVA incluido)



FORTÍ DEL ROURELL

- 1 1 9 6 -

MENU EXCELLENCE

SNACKS

Chips de verduras de la huerta y olivas marinadas

PARA COMPARTIR cada 4 personas

Jamón ibérico Guijuelo cortado a mano con pan de cristal, tomacó y aceite de oliva D.O.Siurana

Tabla de quesos con confituras artesanas

Dados de atún rojo de Almadra sobre chutney de cebolla cítrica i jengibre fresco

Tártaro de salmón, mostaza antigua y polvo de pistachos verdes

Coca de verduras escalivadas a les lllamas con foie gras de pato caramelizado

Croquetas ibéricas de la tieta Maria

Risotto de setas i espárragos con virutas de Parmesano

PLATO PRINCIPAL a escoger entre

Cilindro de cordero con lacado de miel y sobrasada

Lomo de bacalao sobre lecho de verduras con refrito de ajos y jamón ibérico

POSTRES a escoger entre

Carpaccio de piña con almibar de Grand Marnier y helado de coco

Le chocolat (seis texturas de chocolate)

Ensalada de frutas frescas

Tarta San Marcos con helado

CELLER

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

Café o infusión, galletas artesanas y licor Lágrimas de Acre elaborado en el Fortí

55€ (IVA incluido)



FORTÍ DEL ROURELL

- 1 1 9 6 -

MENU GOURMET

SNACKS

Chips de verduras de la huerta y olivas marinadas

PARA COMPARTIR cada 4 personas

Jamón ibérico Guijuelo cortado a mano con pan de cristal, tomacó y aceite de oliva D.O.Siurana

Tabla de quesos con confituras artesanas

Dados de atún rojo de Almadra sobre chutney de cebolla cítrica i jengibre fresco

Tártaro de salmón, mostaza antigua y polvo de pistachos verdes

Coca de verduras escalivadas a les lllamas con foie gras de pato caramelizado

Croquetas ibéricas de la tieta Maria

Risotto de setas i espárragos con virutas de Parmesano

PLATO PRINCIPAL a escoger entre

Milhojas de solomillo de ternera, foie gras de pato y douchelle de ceps en salsa de trufa y Oporto

Wellington de lubina en Sabaiona de cava y cigalas

POSTRES a escoger entre

Carpaccio de piña con almibar de Grand Marnier y helado de coco

Le chocolat (seis texturas de chocolate)

Ensalada de frutas frescas

Tarta San Marcos con helado

CELLER

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

Café o infusión, galletas artesanas y licor Lágrimas de Acre elaborado en el Fortí

65€ (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.

Deberán avisar de la elección de los platos seleccionados con un máximo de 5 días de antelación.

Para que su reserva sea efectiva deberán abonar un 20% del importe a modo de paga y señal.

Gracias por su colaboración.