

Forti
del Rourell 



FORTÍ DEL ROURELL

- 1 1 9 6 -

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 llamas con foie gras de pato caramelizado

Croquetas ibéricas de la tía 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

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

Bodega con encanto

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

50€ (IVA incluido)



FORTÍ DEL ROURELL

- 1 1 9 6 -

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 Almadraza sobre chutney de cebolla cítrica i jengibre fresco

Tártaro de salmón, mostaza antigua y polvo de pistachos verdes

Coca de verduras escalivadas a les llamas 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

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

Bodega con encanto

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

60€ (IVA incluido)



FORTÍ DEL ROURELL

- 1 1 9 6 -

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 Almadraba sobre chutney de cebolla cítrica i jengibre fresco

Tártaro de salmón, mostaza antigua y polvo de pistachos verdes

Coca de verduras escalivadas a les llamas 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 duxelle 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

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

Bodega con encanto

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

70€ (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 IBAN ES09 2100 3519 8122 0016 3452

Gracias por su colaboración.