

Forti
del Rourell 



Menú degustación
Navidad & San Esteban 2023

Langostinos cocidos con mahonesa cítrica al aroma de menta
Croquetas líquidas de jamón ibérico
Raviolis de foie en salsa de trufa
Corvina del Mediterráneo, verduritas salteadas y salsa de mejillones
Solomillo ibérico, pasas de Corinto y jugo de setas de temporada

Sorbete cítrico con fragancia de anís

Bizcocho tierno de zanahoria con helado de pistacho

Café, infusiones, dulces navideños y licor Lágrimas de Acre elaborado artesanalmente en el 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
y copa de cava Vallformosa Origen Brut Nature

55€



Menú infantil



Chips crujientes de patatas
Virutas de jamón ibérico con pan con tomate
Tequeñitos de queso fundido con salsa barbacoa
Croquetas de la tieta María

Hamburguesa Black Angus by Miguel Vergara

Diversiones de chocolate



Agua, refrescos y zumos

28€



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 7 días de antelación.

Los precios son con el IVA incluido.

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

¡Gracias por su colaboración!