

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 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

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

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

65 € (IVA incluido)



FORTÍ DEL ROURELL

- 1 1 9 6 -

SNACKS

Chips de verduras de la huerta y olivas marinadas

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico Guijuelo cortado a mano y quesos artesanos,
acompañado de panes y mermeladas caseras
Gazpacho de cerezas y reducción de balsámico con polvo de queso de oveja,
sardina ahumada y brisa de albahaca fresca
Bombón de jamón ibérico, queso fresco, avellana y cointreau
Tomate confitado, burrata italiana y anguila del Delta ahumada
Tártaro de salmón, mostaza antigua y polvo de pistachos verdes
Dado de atún rojo marinado en teriyaki de cítricos, jengibre y sésamo tostado
Mi-cuit de pato casero con filo crujiente al aroma de café

APERITIVOS CALIENTES

Envoltinis de piña flambeada al ron con panceta ahumada
Dado de bacalao de Islandia confitado en aceite de oliva D.O. Siurana con salsa riojana
Fideos negros de Cambrils con suave alioli de piquillos
Croquetas de jamón ibérico de la tía María
Tostada de foie gras de pato, mermelada de calçots, avellanas
y caramelo de Pedro Ximénez
Arroz cremoso de setas con trigueros y lascas de parmesano

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

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

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

65€ (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 teta 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

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

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

75 € (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 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 tieta María
Risotto de setas i espárragos con virutas de Parmesano

PLATO PRINCIPAL a escoger entre

Milhojas de solomillo de ternera, foie gras de pato y douxelle 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

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

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

85€ (IVA incluido)



FORTÍ DEL ROURELL

- 1 1 9 6 -

SNACKS INFANTILES

Fuet de payés
Olivas rellenas
Dados de queso tierno

PLATO PRINCIPAL

El plato principal se compone de un combinado de dos comidas para todos los niños por igual.
La guarnición siempre serán patatas fritas.

A elegir entre
Macarrones a la boloñesa
Canelones con queso gratinados

A elegir entre
Finger de solomillo de pollo crujiente 100% pechuga con patatas fritas
Hamburguesa casera con queso fundido y patatas fritas
Solomillo de ternera a la parrilla con patatas fritas

CAPRICHITO DULCE

Helado divertido con sorpresa

SORBITOS REFRESCANTES

Agua, refresco o zumo de frutas

30€ (IVA incluido)

*Nuestros menús son a mesa completa, incluyen minutas, decoración y corte de tarta.

Disponemos de alternativas para aquellas personas que ya sea por alergia, intolerancia, ideología o religión no puedan comer alguno de los platos del menú.

Gracias por su colaboración.