

Forti
del Rourell 



Menú degustación
Navidad & San Esteban 2024

Virutas de jamón ibérico con pan de cristal y tomacó
Tabla de quesos con mermelada de higos
Canelón crujiente de confit de pato, setas de temporada y salsa de naranja con virutas de foie
Suprema de salmón y zanahorias en aroma de eneldo y leche de coco
Meloso de Black Angus a baja temperatura,
manzana flambeada y salsa de trufas de invierno

Granizado de menta

Tarta cremosa de queso con dulce de cerezas negras

Café, infusiones, dulces navideños y licor Lágrimas de Acre
elaborado artesanalmente en el Fortí


Bodega con encanto

Agua, refrescos, cerveza, vinos Casa Mariol D.O. Terra Alta
y cava Mvsa 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

30€



¡MUY IMPORTANTE!

Convocamos a todos nuestros clientes a las 13:30 horas en el Fortí del Rourell.

La comida comenzará a las 14:00 horas en punto de la tarde para todos nuestros clientes sin excepción, con el fin de garantizar que puedan disfrutar del menú completo de forma fluida y sin largas esperas.

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.

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

¡Gracias por su colaboración!