

*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 tía 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!*