





Menú degustación *Navidad & San Esteban 2025*

Tabla de embutidos ibéricos

Surtido de quesos con mermeladas artesanas

Bombón crujiente de Black Angus con reducción del Priorat

Ensalada de brotes tiernos, frutas del bosque, jamón de pato y virutas de foie
en vinagreta de pistachos y maíz crujiente

Principal a elegir

Lingote de pularda, parmentier de calabaza, cebollitas glaseadas y salsa de trufas
Suprema de corvina, cremoso de apionabo y velouté de cava al estragón con chips de boniato

Digestivo de maracuyá con Peta Zetas

Obsesión de chocolate

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

58€



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

32€



¡MUY IMPORTANTE!

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!