



laBoca
delLlop

VINS I TAPES _____
RESTAURANT

3 Menús a triar per sopar amb la màxima expressió de cada temporada

3 Menús a elegir para cenar con la máxima expresión de cada temporada

3 Menus to choose from for dinner with the maximum expression of each season

Menús de Temporada i Gastronomia de Proximitat

Totes les nostres verdures són de l'hort i cuinem amb oli de la DO Siurana de la Cooperativa de La Vinícola del Priorat. Gràcies a la nostra ubicació al cor del Priorat, disposem d'una extensa carta de Vins amb els millors i més interessants Vins de la DO Montsant i DOQ Priorat.

Menús de Temporada y Gastronomía de Proximidad

Todas nuestras verduras son del huerto y cocinamos con aceite de la DO Siurana de la Cooperativa de La Vinícola del Priorat. Gracias a nuestra ubicación en el corazón del Priorat, disponemos de una extensa carta de Vinos con los mejores y más interesantes Vinos de la DO Montsant y DOQ Priorat.

Seasonal Menus and Proximity Gastronomy

All our vegetables are from the garden and we cook with DO Siurana oil from the Cooperativa La Vinícola del Priorat. Thanks to our location in the heart of Priorat, we have an extensive wine list with the best and most interesting wines of the DO Montsant and DOQ Priorat.

PRIMAVERA I

Espinacs a la crema amb panses i nous

Espinacas a la crema con pasas y nueces

Spinach cream with raisins and walnuts

Epinards à la crème, raisins secs et noix

Carpaccio de carabassó amb formatge Feta i caviar de truita

Carpaccio de calabacín con queso Feta y caviar de trucha

Thinly sliced zucchini with Feta cheese and trout roe

Carpaccio de courgettes, fromage Feta et caviar de truite

Llobarro de San Carles de la Ràpita al forn amb fenoll saltejat

Lubina de San Carlos de la Rápita con hinojo salteado

Baked sea bass with fennel (from San Carles de la Ràpita)

Loup de mer au four et fenouil sauté (de San Carlos de la Ràpita)

Coulant de xocolata

Coulant de chocolate

Chocolate coulant

Coulant au chocolate

Cafè/Infusió

27,00 € iva inclòs

PRIMAVERA II

Crema de carxofes amb encenalls de pernil ibèric

Crema de alcachofas con picadillo de jamón ibérico

Cream of artichoke with Iberic jam garnish.

Velouté d'artichauds et Jamón Ibérico haché

Amanida de toronja amb bacallà fumat i olives negres

Ensalada de naranja con bacalao ahumado y olivas negras

Salad of sliced oranges, topped with salted cod and black olives

Salade d'oranges, morue fumée et olives noires

Confit de gall d'indi al forn amb patates i compota de poma

Confit de pularda al horno con patatas y compota de manzana

Cornish hen confit with potatoes and apple

Confit de poularde au four, pommes de terre et compote de pommes

Milfulles de poma amb gelat de vanilla

Milhojas de manzana con helado de vainilla

Apple slice tart with vanilla ice cream

Feuilleté de pome et glace a la vanille

Cafè/Infusió

27,00 € iva inclòs

PRIMAVERA III

Sopa minestrone con verduretes de l'hort

Sopa minestrone con verduritas del huerto

Minestrone soup with bio vegetables

Soupe minestrone au petits légumes bio.

Aspic de pollastre i verduretes

Aspic de pollo y verduritas

Chicken galantine

Galantine de poulet et legumes

Galta de vedella confitada i cus cus amb pansas

Carrillera de ternera confitada con cus cus i pasas

Veal cheek confit with cous cous

Confit de joues de veau et cous cous

Sorbet de Romaní i Farigola amb mel del Priorat

Sorbet de romero y tomillo con miel del Priorat

Rosemary and Thym sorbet with Priorat honney

Sorbet de thym et romarin au miel du Priorat

Cafè/Infusió

27,00 € iva inclòs