



Restaurant La Boca del Llop.

PRIMAVERA

Per començar...

Sopa de tomaca amb farigola florida	10,00€
Dolmas (fulles de vinya) farcides d'arròs i carn	
Lasanya de verdures	
Trinxat de col amb cansalada	
Amanida de primavera (fulles verdes, carabassó, gambetes, formatge feta i caviar de salmó)	

Per continuar...

Llom de bacallà amb panses, pinyons i puré de cigrons	16,00€
Llobarro al forn amb espàrrecs	
Galta de porc al vi del Priorat amb polenta	
Conill al forn amb herbes del Priorat, verdures i patates	
Estofat de vedella amb carxofes i pastanagues	
Caldereta de corder amb fabes patates	

Per acabar...

Mousse de maduixes	6,00€
Cruixent de poma i merenga amb gelat de vainilla	
Pastís de taronja i xocolata	
Sorbet de farigola o romaní.	

Menú complet amb copa de vi, cervesa o refresc. 27,00€

Maridatge complet amb 3 vins DOQ Priorat i DO Montsant. 40,00€

Cuinem i elaborem amb fruites, verdures i carns de proximitat de L Priorat, la Ribera de l'Ebre, Baix Camp i Alt Camp. Plats cuinats amb oli d'oliva verge extra D.O. Siurana.

Preus amb iva inclòs.