



La Boca del Llop

TARDOR/OTOÑO

**Per començar...**

10€

Tapa de pernil ibèric.

*Tapa de pernil ibérico.*

Ració de pernil ibèric. (15€)

*Ración de jamón ibérico.*

Cremes i sopes de temporada.

*Crema i sopas de temporada.*

Trinxat de col amb cansalada.

*Timbal de col y patata con panceta.*

Amanida de tardor (enciam, poma, carabassó, gambetes, formatge feta, magrana i pipas).

*Ensalada de otoño (lechuga, manzana, calabacín, gambitas, queso feta, granada y pipas).*

Amanida de ventresca de tonyina i tomaca cor de bou.

*Ensalada de ventresca de atún y tomate "cor de bou".*

Graellada de verdures.

*Verduras a la plancha.*

**Per continuar...**

16€

Llobarro al forn a l'aroma de fenol amb arròs i verduretes.

*Lubina al horno al aroma de hinojo con arroz y verduritas.*

Filets de tonyina a la plantxa amb salsa teriyaki i verdures.

*Filetes de atún a la plancha con salsa teriyaki y verduras.*

Galta de porc al vi del Priorat.

*Carrillera de cerdo al vino del Priorat.*

Conill al forn amb herbes del Priorat, verdures i patates.

*Conejo al horno con especias del Priorat, verdura y patata.*

Entrecotte a la plantxa. (+4 €)

*Entrecotte a plancha.*

Tripa amb cigrons. (8 €)

*Callos con garbanzos.*

## **Per acabar...**

6€

Mousse de fruits vermells.

*Mousse de frutos rojos.*

Cruixent de poma i merenga amb gelat de vainilla.

*Pastel crujiente de manzana y merengue con helado de vainilla.*

Sorbet de romani amb mel del Priorat.

*Sorbete de romero con miel del Priorat.*

Gelat de festuc / cirera /vanilla.

*Helado de pistacho / cereza / vainilla.*

## **Preu: 27,00€ iva incl.**

Menú complet amb copa de vi, cervesa o refresc.

*Menú completo con copa de vi /cerveza/refresco.*

## **Preu: 40,00€ iva incl.**

Menú Maridatge complet amb 3 vins DOQ Priorat i DO Monstant.

*Menú maridaje con 3 vinos de la DOQ Priorat y la DO Montsant.*

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

*Cocinamos y elaboramos con frutas, verduras y carnes de proximidad Priorat, Ribera de Ebro, Baix y Alt Camp. Platos cocinados con aceite de oliva virgen de la DO SIURANA*