



RESTAURANT · SANT JULIÀ DE VILATORTA

Menú bufet

Entrants freds i calents · Peixos i carns

38 € IVA inclòs

LES POSTRES · A ESCOLLIR · 7 €

Maduixots amb suc de taronja i el seu gelat

Copeta de maduixots amb nata

Suc de taronja amb gelat de vainilla

Terrina de crema caramel·litzada amb carquinyolis

Mató artesà del Pirineus amb mel i fruits secs

Cremós de iogurt amb culis i fruita vermella

Gelat de Xixona amb crema calenta de xocolata o ratafia

El nostre pastís de formatge amb culis de gerds

“Trufes” de xocolata amb nata

Pastís calent i cremós de xocolata amb gelat de pistatxo i salsa de préssec

Sorbet cremós de llimona

CELLER

Vi blanc, negre o rosat Maïans Vell · Pla de Bages · Cellers Grau i Grau

17 € ampolla · 3,75 € copa



RESTAURANT · SANT JULIÀ DE VILATORTA

Menú bufet + segon plat

Bufet d'entrants freds i calents + un segon fet al moment i servit a taula

55 €

PEIXOS I CARNS A ESCOLLIR

Escamarlans oberts i fets al forn (3 unitats)

Plat de peix fresc (rap · lluç a la graella · amb sèpia i escamarlà)

Llom de lluç fresc a la graella amb pernil ibèric, crema de patata i suc de rostit

Rap fresc a la graella amb espàrrecs verds i romesco

Pop a la graella amb crema de patata, pebre vermell i oli verge

Arròs caldós de marisc amb escamarlà, gamba i llagostí

Magret d'ànec a la brasa o amb salsa Oporto

Entrecot de vedella fet a la brasa i servit en tallata

“Txuleton” madurat de vedella 600 g · suplement 6 €

Steak tàrtar de vedella al gust

Filet de vedella a la brasa

Filet de vedella amb foie i salsa Oporto · suplement 5 €

Xai a la brasa