



RESTAURANT · SANT JULIÀ DE VILATORTA

Menú bufet

Entrants freds i calents · Peixos i carns

28 € IVA inclòs

LES POSTRES · A ESCOLLIR · 6 €

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
Gelats 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

15 € 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

38 €

PEIXOS I CARNS A ESCOLLIR

Pop a la graella amb crema fina de patata i pebre vermell

Rap a l'all cremat

Escamarlans oberts i fets al forn

Arròs caldós de marisc amb escamarlà, gamba i llagostí

Magret d'ànec a la brasa amb salsa Oporto

Entrecot de vedella fet a la brasa i servit en tallata

Txuleton madurat de vedella 600 g · suplement 12 €

Steak tàrtar de vedella

Filet de vedella a la brasa · suplement 5 €

Filet de vedella amb foie i salsa Oporto · suplement 12 €



RESTAURANT · SANT JULIÀ DE VILATORTA

Carta

Les carns

Ànec del Lluçanès · Magret fet a la brasa amb salsa d'Oporto · 18 €

Costelles de xai fetes a la brasa · 19 €

Entrecot de vedella fet a la brasa · 22 €

Entrecot de vedella amb salsa al cafè de Paris · 23 €

Melós de galta de vedella amb salsa de la seva cocció · 20 €

Turnedó de filet de vedella amb foie i salsa d'Oporto · 28 €

“Steak” tàrtar de filet de vedella al gust · 24 €

Filet de vedella fet a la brasa · 23 €

Filet de vedella amb salsa al cafè de Paris · 24 €

LES POSTRES · 5 €

Cremós de iogurt amb culis de gerds i carquinyolis

Taten de poma amb gelat de vainilla

Bescuit glacé de Xixona amb xocolata calenta o ratafia

Culant de xocolata amb gelat de vainilla

Suc de taronja natural amb gelat de vainilla

Sorbet gelat de llimona amb o sense licor

Pastís de formatge amb salsa de préssec

Crema catalana caramel·litzada

Mel i mató del Cadí amb fruits secs

Tiramisú fet a casa

PREUS AMB IVA INCLÒS · BEGUDA NO INCLOSA



RESTAURANT · SANT JULIÀ DE VILATORTA

Menú d'entrants

Entrants freds i calents servits a taula

45 € beguda no inclosa

ENTRANTS SERVITS A TAULA

Plat de pernil ibèric amb coca torrada

Anxoves i seitons marinats

Salmó marinat

Croquetes fetes a casa

Canelons de la fonda

Gambes a l'allet

PEIXOS I MARISCS A ESCOLLIR

Calamars dels bons a la romana

Llom de bacallà confitat amb cansalada del coll i mongetes

Pop a la graella amb crema fina de patata i pebre vermell

Tac de rap a la graella o a la donostiarra

Tac de turbot a la graella o a la donostiarra

Escamarlans oberts i fets al forn

LES CARNS

Ànec del Lluçanès · Magret o Confit amb salsa i guarnicions

Entrecot sense os fet a la brasa

Melós de galta de vedella amb salsa de la seva cocció

“Steak” tàrtar de filet de vedella al gust

Filet de vedella fet a la brasa

POSTRES

Postres a escollir de la carta o pastís de celebració