

Menú

Àpats
QUATTROS

Santa Tecla 2019

Del 13 al 24 de septiembre


















Días laborables por la noche,
Fines de semana y Festivos

C/ de Sant Domènec 2 · 43003 Tarragona
977 91 52 83 · apatsquattros.com

















Para empezar

     **Espineta amb cargolins**















Primeros

-     **Ensalada César con huevo de codorniz y pollo confitado en hierbas provenzales**
-   **Gazpacho de tomate con langostino a la parrilla y guacamole**
-  **Mejillones al aroma de hojas de lima**
-    **Lasaña de verduras de verano con bechamel trufada**
-   **Risotto de gambas**
-    **Milhojas de brandada, boletus edulis confitados, ratatouille y crema de berenjena ahumada**
-   **Foie mi-cuit con mermeladas variadas**

Segundos

-   **Tronco de merluza a la parrilla con rebozuelos escabechados y espárragos trigueros**
-    **Calamar relleno de butifarra negra y alioli de ajo negro**
-     **Bacalao cocinado a baja temperatura con guisadillo de chipirones y chocolate**
-   **Entrecot de vaca vieja a la brasa con cebollita francesa y pastel de patata y calabaza**
-   **Fricandó de waygu con setas y salsifi**
-    **Confit de pato con ciruelas y frutos secos**

Postres caseros

-  **Sorbete de mojito**
- Fruta de temporada en abanico**
-     **Creps de chocolate con espuma de Baileys**
-   **Cheesecake de la casa con mermelada de frutos rojos**
-     **Tiramisú con cacao y frutos secos garrapiñados**
-    **Copa de helados variados: chocolate, vainilla, fresa o yogur**

Pan y una bebida: copa de vino de la casa, refresco, caña o agua

25 €

Precio con el IVA incluido

