



Menú de FESTA MAJOR

Aperitiu

“CHIPS”

amb amaniment d'espècies

Entrants

CARPACCIO DE VEDELLA

Al vi de Marsala amb vinagreta de llimona i tàperes

AMANIDA DE MARISC

Maionesa de mostassa líquida i petita amanida

VICHYSSEOISE DE PERES

Formatge i broqueta de pa torrat

CANELÓ CREMÓS DE BRANDADA

Amb crema de romesco emulsionada

Segons

LLOM DE XAI

Herbes seques amb coulis de codony al curri

MEDALLÓ DE RAP

Amb escabetx afruitat d'estiu

MAGRET D'ÀNEC ROSTIT

Amb glacé de maduixes i alfàbrega

Postres

PASTISSERIA MUN

Vi de la casa o aigua mineral

22€ (IVA inclòs)



Menú de FIESTA MAYOR

Aperitivo

CHIPS

con aliño de especias

Entrantes

CARPACCIO DE TERNERA

Al vino de Marsala con vinagreta de limón y alcaparras

SALPICÓN DE MARISCO

Mayonesa de mostaza líquida y pequeña ensalada

VICHYSOISE DE PERAS

Queso y broqueta de pan tostado

CANELÓN CREMOSO DE BRANDADA

Con crema de romesco emulsionada

Segundos

LOMO DE CORDERO

Hierbas secas con coulis de membrillo al curry

MEDALLÓN DE RAPE

Con escabeche afrutado de verano

MAGRET DE PATO

Con glasé de fresas y albahaca

Postres

PASTELERÍA MUN

Vino de la casa o agua mineral

22€ (IVA incluido)



TERRASSA FESTIVAL Menu

Appetizer

CHIPS

with spices dressing

Starters

VEAL CARPACCIO

In Marsala wine with lemon and capers vinaigrette

SHELLFISH SALAD

Mustard mayonnaise and small salad

PEARS VICHYSOISE

With cheese and toasted bread brochette

CREAMY BRANDADE CANNELLONI

With romesco sauce

Main Courses

LOIN OF LAMB

Dry herbs with quince coulis in curry

ANGLER MEDALLION

With summer fruity pickle

MAGRET OF DUCK

With strawberries glacé and basil

Desserts

MUN DESSERTS

Wine or mineral water

22€ (VAT included)