



la
fitorra
restaurant

by Carmen del Pozo

MENÚ DEL DIA (excepte caps de setmana i festius)

22,50€

PRIMERS PLATS A ESCOLLIR

Hummus d'oliva negra amb fons de tomàquet i oli d'alfàbrega  

Hummus de oliva negra con fondo de tomate y aceite de albahaca

Coca de pebrot i albergínia rostida amb anxoves i formatge brie 

Coca de pimiento y berenjena asada con anchoas y queso brie

Pebrots de piquillo farcits de verdura amb crema de la seva cocció  

Pimientos de piquillo rellenos de verdura con crema de su cocción

Raviolis de bolets i botifarra negra amb salsa de ceps 

Raviolis de setas y butifarra negra con salsa de ceps



SEGONS PLATS A ESCOLLIR

Lluç a la planxa amb verduretes  

Merluza a la plancha con verduritas

Filet ibèric amb demiglace i parmentier de patata  

Solomillo ibérico con demiglace y parmentier de patata


Milfulles de verdures amb emulsió escabetxada  

Milhojas de verdura con emulsión escabechada

Paella marinera (mín. 2 persones)  

Paella marinera (mín. 2 personas)

ELS NOSTRES POSTRES ELABORATS A CASA

Sorbet de mandarina/ Sorbete de mandarina 

Crema catalana amb carquinyoli/ Crema catalana con carquinyoli 

Mousse de llimona amb salsa de xocolata/ Mousse de limón con salsa de chocolate

Fruita natural amb suc de taronja/ Fruta natural con zumo de naranja 

Aigua Font d'or, 1 copa de Vi D.O. Penedès, pa, cafè o infusions
Consultar al·lèrgies i intoleràncies al cambrer/ Consultar alergias e intolerancias.

 Vegetarià  Peix  Carn  Sense Gluten

www.lafitorra.com

34 93 815 11 25