

# La Salut de Parets

Restaurant 



## APERITIU

Xips de verdures i tubercles.  
Sabel·le de parmesà

## ENTRANT (per persona)

Torradeta de pa de coca amb tomàquet i pernil "Joselito"  
Calamarsó farcit amb salsa marinera  
"zurito" d'amanida amb dadets de ventresca escabexada i nous caramel·litzada  
Croquetes de lluç i gambes

## PRIMERS PLATS

Brou de pollastre amb rovell d'ou curat i briònies de verdures  
Canalons de Sant Esteve gratinats  
Cors de carxofa confitada, farcits de ceps i trompetes de la mort i salsa holandesa de tòfona

## SEGONS PLATS

Espatlla de xai cuinada a baixa temperatura a l'aroma de farigola i lingot de patata graten  
Filet de turbot amb compota de tomàquet i olivada d'oliva verda  
Pollastre de pagès guisat amb escamarlans "00"

## POSTRES

Lioneses de nata i crema amb salsa de xocolata calenta  
Amanida de fruites amb litxis  
Tronc de Nadal amb xocolata blanca i gerds

## VINS DEL NOSTRE CELLER

Austum Verdejo Rueda do  
Medrano Selección Rioja do  
Signat Brut Nature  
Degustació de neules i torrons  
CAFÈ I INFUSIONS (SENSE LICOR)

**PREU 58,00 € IVA INCLOS**