



Torre del Pla

Menú de Nadal 2012

Cors de carxofes amb puntes d'espàrrecs de marge, amb pernil d'ànec i vinagreta de magranes

**

Sopa de nadal amb galets i broqueta de pilota

**

Suprema d'Orada amb fons de salsa d'escalibada i llagostins

**

Medalló de filet de vedella amb corona de bacon ibèric i xips de boniato

**

Pinya amb crema cremada i gelat de turró

**

Cafes licors i petit fours

CELLER

D.O. Penedés Viña Esmeralda
D.O. Costers del Segre negre Terranova
Cava Anna de Codorniu

Preu
58€
persona
10%
IVA inclòs

Menú Fi d'Any 2012- 2013

Crema de garotes amb broqueta de gambes

**

Escamarlans gratinats amb salsa holandesa

**

Medallons de filet de vedella a les tres salses (tòfona, pebre i ceps)

**

Pastisset de fi d'any

**

Cafes licors i petit fours

CELLER

D.O. Penedés Blanc Gesamí de Gramona
Cava Parxet Brut Nature

BALL AMB EL DISC JOKEI ADT MUSIC
BARRA LLIURE I XURROS AMB XOCOLATA
RAÏM DE LA SORT I COTILLÓ

Preu
95€
persona
10%
IVA inclòs

Menú Sant Esteve 2012

Canalons cruixents de carn d'olla i espinacs amb beixamel de castanyes

**

Morro de bacallà confitat amb oli d'herbes, puré de boniato i crocanti de festucs

**

Espatlla de xai farcida de panses i pinyons

**

Tiramisú i xocolata antiga

**

Cafes i licors

CELLER

D.O. Costers del segre negre Terra Nova
Cava Codorniu brut nature

Preu
45€
persona
10%
IVA inclòs

Menú Reis 2013

Plat degustació individual d'entrants
Pernil ibèric, pa de coca, pop a la gallega, anxoves amb formatge, croquetes de ceps, calamars a la romana, broqueta de gambes brassejades

**

2º PLAT A ESCOLLIR

Jarret de xai amb el seu suc i patates panadera

O

Suquet de Turbot amb cloïsses

**

Tortell de Reis

**

Cafes licors i petit fours

CELLER

D.O. Costers del Segre negre Terranova
Cava codorniu brut Nature

Preu
45€
persona
10%
IVA inclòs

Torre del Pla

Ctra. de l'Ametlla a Llerona Km 1,5

93 840 23 57

www.torredelpla.com info@torredelpla.com