TORRE DE LES AIGÜES

TAKE AWAY: CAP DE SETMANA

* Amanida de cítrics i formatge de cabra
* Burrata de búfala amb cherris marinats i pesto
* Tàrtar de tonyina,tomàquet i alvocat
* Pernil ibèric
* Anxoves del Cantàbric
* Bunyols de bacallà
* Croquetes de rostit
* Cargols a la llauna
* Pop a la brasa amb parmentière de patata i all i oli
* Remenat de Rossinyols i bolets
* Ous estrellats amb patates i pernil
* Canelons de rostit
* Canelons de bolets amb foie
* Tallarines de pasta fresca amb bolets i gambes
* Arròs amb bolets i foie fresc
* Arròs de muntanya amb bolets
* Arròs de peïx
* Fideuà de pescador
* Bacallà amb samfaïna
* Suquet de rap amb pèsols i cloïses
* Peus de porc al forn
* Melós ibèric amb bolets (Galta deshosada)
* Callos i cap i pota

BRASA:

* Pollastre
* Lagarto ibèric
* Pluma ibèrica
* Botifarra
* Filet
* Entrecot

POSTRES:

* Pastís cremós de formatge “EL millor del Vallès”
* Coca de Llavaneres (Full i crema)
* Tiramisú
* Pastís Sacher de xocolata
* Massini Fet a casa (Nata i trufa cremat)
* Tatin de poma i gelat de vainilla