



Restaurant Schierbeck

Menú Shierbeck caps de setmana i festius

Entrants

Salmó fresc marinat d'amanides a l'oli d'oliva verge.

Albergínia a la graella de carbó amb formatge de cabra, mel i vinagreta d'oli d'alfàbrega fresca.

Pasta fresca de canelons farcits de rostit i gratinats amb formatge parmesà.

Sopa de peix de roca i arròs blanc amb petites torradetes.

Verdures de temporada a la graella de carbó sobre romesco.

Cassola d'arròs caldós de sípia, gambetes i musclos de roca.

Trinxat de Cerdanya amb botifarra negra i cansalada confitada.

Musclos de roca de la costa al vapor bullits al moment.

Segons

Llom de lluç de palangre de la costa rostit al forn sobre fons de patata i salsa suquet.

Calamarcets de la costa a la graella amb all i julivert amb petites verdures (+5 €).

Pollastre de pagès rostit al vi ranci amb pinyons, prunes i poma caramel·litzada.

Peus de porc a la graella de carbó amb carxofa cruixent.

Centre de vedella rostida a baixa temperatura amb bolets de temporada i espàrrecs verds.

Presca ibèrica a la graella de carbó amb mil fulles de patata rostida.

Entrecot de rubia gallega a la brasa de carbó a la salsa bernesa amb pebrots (+8 €).

Postres

Carpaccio de pinya macerada amb menta fresca i sorbet de fruits vermells.

Bunyols cruixents de farcit de crema catalana amb gelat de vainilla.

Textures de xocolata 75% de cacau amb crema anglesa.

Pera rostida amb gelat de coco i xocolata calenta.

Espuma de crema Catalana cremada amb el seu cruixent.

Tarta tatin de poma tèbia amb gelat de vainilla.

Preu per persona 30€ IVA inclòs. No inclou begudes.