



Restaurant Schierbeck

Menú Shierbeck fin de semana y festivos

Entrantes

- Salmón fresco marinado al eneldo con surtido de ensaladas al aceite de oliva virgen.
- Berenjena a la parrilla de carbón con queso de cabra, miel y vinagreta de aceite de albahaca fresca.
- Pasta fresca de canelones rellenos de rustido y gratinados con queso parmesano.
- Sopa de pescado de roca y arroz blanco con tostaditas.
- Verduras de temporada a la parrilla de carbón sobre romesco.
- Cazuela de arroz caldoso de sepia, gambitas y mejillones de roca.
- Trinxat de Cerdanya con butifarra negra y panceta de tocino confitada.
- Mejillones de roca de la costa al vapor hervidos al momento.

Segundos

- Lomo de merluza de palangre de la costa asado al horno sobre fondo de patata y salsa suquet.
- Calamarcitos de la costa a la parrilla con ajo y perejil con pequeñas verduras (+5€).
- Pollo de payés asado al vino rancio con piñones, ciruelas y manzana caramelizada.
- Pies de cerdo a la parrilla de carbón con alcachofa crujiente.
- Centro de ternera asada a baja temperatura con setas de temporada y espárragos verdes.
- Presa ibérica a la parrilla de carbón con mil hojas de patata asada.
- Entrecot de rubia gallega a la brasa de carbón con pimientos con salsa bernesa (+8€).

Postres

- Carpaccio de piña macerada con menta fresca y sorbete de frutos rojos.
- Buñuelos crujientes de relleno de crema catalana con helado de vainilla.
- Texturas de chocolate 75% de cacao con crema inglesa.
- Pera asada con helado de coco y chocolate caliente.
- Espuma de crema Catalana quemada con su crujiente.
- Tarta tatin de manzana tibia con helado de vainilla.

Precio por persona 30€ iva incluido. No incluye bebidas.