

La Tertulia

restaurant + terrassa

MENU DE SANT JOAN

NIT DE DIMECRES 23 DE JUNY DE 2010

APERITIU

PRIMER PLAT

- Barquetes de Pa de Coca de Vidre amb Anxoves de L'Escala
- Amanida de Llamàntol amb Crema d' Escamerlans
 - Croquetes casolanes de Pernil de Gla

SEGON PLAT

'Sapito' de Rap del Cantàbric

o

Filet de Vedella amb la seva salsa bearnesa

POSTRE

Diluït de Marc de Cava amb Xarrup de Poma

CELLER

Vi Blanc Libalis (Vall de Sadacia – La Rioja)
Vi Negre Solar de Samaniego Criança (D.O.Ca. La Rioja)
Cava Anna de Codorniu 3/8 Brut Nature
Aigües Minerals
Cafés ó Infusions
Coca de Sant Joan

Preu per persona 45 € iva inclòs

*OPCIÓ DE CARTA DISPONIBLE

La Tertulia

restaurante + terraza

MENU DEGUSTACIÓN DE SAN JUAN MIÉRCOLES NOCHE 23 DE JUNIO DE 2010

APERITIVO

PRIMER PLATO (PARA PICAR)

- Barquitas de Pan de Coca de Cristal con Anchoas de L'Escala
 - Ensalada de Bogavante con Crema de Cigalas
 - Croquetas caseras de Jamón de Bellota

SEGUNDO PLATO

Sapito de Rape del Cantábrico

o

Solomillo de Ternera en su salsa bearnesa

POSTRE

Diluido de Marc de Cava con Sorbete de Manzana

BODEGA

Vino Blanco Libalis (Valle de Sadacia – La Rioja)
Vino Tinto Solar de Samaniego Crianza (D.O.Ca. La Rioja)
Cava Anna de Codorniu 3/8 Brut Nature
Aguas Minerales
Cafés ó Infusiones
Coca de San Juan

Precio por persona 45 € iva incluido.

*OPCIÓN DE CARTA DISPONIBLE

La Tertulia

"The Gathering"

restaurant + terrace

cooks of market creative and healthy

live and direct music

Thursday, Friday and Saturday night

SAINT JOHN MENU **WEDNESDAY NIGHT JUNE 23 2010**

APPETIZER

STARTER (TO NIBBLE)

- Coca boats of Pan Glass with anchovies of L'Escala
- Lobster Salad with Lobster Cream
- Ham croquettes Acorn

SECOND

Rape of Biscay

or

Beef tenderloin with sauce béarnaise

DESSERT

Marc de Cava diluted with Apple Sorbet

CELLAR

White Wine Libalis (Valle de Sadacia – La Rioja)
Black Wine Solar de Samaniego Vintage (D.O.Ca. La Rioja)
Cava Anna de Codorniu 3/8 Brut Nature
Mineral Water
Coffees or Infusions
Coca of Saint John

Price for person 45 € IVA included.

*OPTION A LA CARTÉ TO BE AVAILABLE