

RESTAURANT EL MORTER

Per anar picant

Bunyols de bacallà

Gambes de la costa a la planxa (sis unitats)

Entrants

Pernil Ibèric d'aglà

Amanida de crudités (enciams variats)

Terrina de foie, amb vi dolç d'octubre

Amanida amb pernil d'ànec, encenalls de foie i panses amb reducció de vi de Porto

Carpaccio de vedella amb parmesà, i encenalls de foie

Carpaccio de "Pop a la Gallega"

El nostre saltat de carxofes i calamarsos

Farcellet de navalles al jabugo, amb julivert cruixent

Saltat de bolets amb ou escumat

Gambes de la costa a la planxa (dotze unitats)

Fideuada amb allioli negat

Arrossos "El Morter"

Arròs negre

Arròs de peix

Arròs de muntanya amb bolets

"Rissotto" amb ceps i parmesà

Els Peixos

Medallons de rap amb suquet "arromescat"

Morro de bacallà a la llauna,

amb samfaina i mongetes

Suprema de lluç, amb tomàquet a la farigola

Les Carns

Entrecot de vedella d'Osona a la llosa "plat estrella d'El Morter"

Filet de vedella d'Osona a la llosa

Filet de vedella d'Osona,

amb foie i salsa de raïm

Peu de porc desossat,

farcit de morro de vedella, amb salsa de ceps

Espatlla de xai rostida al forn, amb prunes

Dau melós de vedella amb ceps

"Platet" de pernil Ibèric d'aglà

"Platet" de Llonganissa d'Osona

Coca torrada amb tomàquet

¡ per encàrrec, marisc fresc, cuinat per l'Angel