

## Restaurant Tribia de Can Bonastre Carta de Tardor '08

Entrants:

**Gall de “pota negra”**

en crosta amb amanida d'olives, brots i talls

**Coca de sardines**

A la brasa amb figues i ceba caramelitzada

**Rovellons**

Al pinot noir, amb jabugo, pa y tomàquets

**Patates rostides**

Amb papada, *tuétano* i amanida tebia

**Macarrons**

Farcits de bolets amb formatge de cabra Petit Ot

**Ou de corral**

Melós amb crestes i terrina, tirabecs i suc de rostit

**Gambes de Palamós**

Amb caneló de peus de porc, el seu velouté i carxofes

**Foie gras d'ànec**

Poêle al merlot en cosomé i fruita, pipes i perfum de cingles del Bertí

**Arròs melós**

De colomí i morro de bacallà, ceps, generós i formatge fumat

Segons:

**Rap**

Rostit en fulla de parra

**Escòrpora de roca**

Farcida de nècora a l'all cremat de moscatell

**Llobarro salvatge**

en el seu suc, sofregit i coliflor

**Bou**

Centre d'entrecot a la brasa amb pastanaga Na Joana

**Cabrit**

rostit a la catalana amb bolets

**Cochinillo ibèric**

Confitat i cruixent amb indiana en textures

**Jarret de Vedella**

Lacat al romaní (2pax)

## **Postres**

### **Tonificant**

Litxi, api, poma verda, pinya i Fisherman`s

### **Platan flambée**

Amb borratxo de llimona, gelat de canyella i *sabayón* de café

### **Fruits vermells**

En *papillotte* amb iogur i crema gelada

### **Milfulles**

Cruixent d'avellana i kikos amb café Blue Montain i fruita de la passió

### **Nara**

Adaptació dolça '08

### **Espècies y espècies**

Gelat, pa, almívar, toffe i crocant

### **Xocolata**

Crema a l'oli d'oliva, brownie, coco i taronja

*\* Sempre pendants de la temporada, els plats poden patir algun canvi*