



c. Enric d'Ossó, 25
Tel. 977 442 359 Fax. 977 510 671
43500 TORTOSA
info@panaderiaalqueza.com



c. Mig dia / Arnes
Tel. 977 580 972
43500 TORTOSA

APERITIU PICA PICA

Xips de parmesà amb oliva negra.

Pernil de cebo Arturo Sánchez D.O. Guijuelo amb secalllets de sabors.

Vieira a la planxa sobre llit de parmentí de bolets i oli de tòfona.

Cua de gamba arrebossada amb quicos i canel de maionesa de pimentó.

*Croquetes variades casolanes de: pop, pollastre, carrilleres albergínia
rostida, marisc, pernil...*

Rossejat de fideus a la marinera.

Rissoto de bolets amb encenalls de pernil de gla.

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

*Pota de pop a la graella amb llàgrima de parmentí de patata amb
wasabi.*

Llagostins bullit de Sant Carles de la Ràpita a les tres salses.

Tataki de tonyina vermella de Balfegó sobre escalivada feta a la llenya.

Medalló de rap amb llamantol a la marinera.

*Filet de vedella D.O. Euskadi amb verdures de temporada saltejades i
foie.*

Melòs de vedella cuit a baixa temperatura amb tatén de poma i bolets.

PASTÍS PASTISSERIA ALQUEZA



c. Enric d'Ossó, 25
Tel. 977 442 359 Fax. 977 510 671
43500 TORTOSA
info@panaderiaalqueza.com



c. Mig dia / Arnes
Tel. 977 580 972
43500 TORTOSA

APERITIU PICA PICA

Ostres del Delta obertes al moment amb copa de cava.

Taula de show cooking de sushi variat.

Pernil de cebo Arturo Sanchez D.O. Guijuelo amb secallets de sabors.

*Croquetes variades casolanes de: pop, pollastre, carrilleres albergínia
rostida, marisc, pernil...*

*Paperines de cues de gambes arrebossades amb quicos i calamars amb
tèmpora cruixent.*

Broqueta de lagarto de bellota a la graella.

Arròs de pop i carxofes.

PRIMERS PLATS A ESCOLLIR

Medalló de rap amb llamantol a la marinera.

Caneló d'ànec amb bolets i toc de tòfona.

Ravioli wan tun de marisc amb salsa americana.

*Llom d'abadejo gratinat amb musselina d'all i oli sobre llit de patata,
ceba i tomàquet.*

SEGONS PLATS A ESCOLLIR

*Lagarto de bellota (Arturo Sanchez) a la graella amb patata gratén i
olí de farigola.*

*Timbal melòs de xai sense entrebancs i cuït a baixa temperatura amb el
seu propi suc.*

Entrecot de vedella D.O. Euskadi amb veduretes saltejades.

PASTIS PASTISSERIA ALQUEZA



c. Enric d'Ossó, 25
Tel. 977 442 359 Fax. 977 510 671
43500 TORTOSA
info@panaderiaalqueza.com



c. Mig dia / Arnes
Tel. 977 580 972
43500 TORTOSA

APERITIU PICA PICA

Canapès selectes variats de: pop, salmó, bacallà, xangurro escalivada, llagostí, gambes...

Pernil de cebo Arturo Sanchez D.O. Guijuelo amb secallèts de sabors.

Croquetes variades casolanes de: pop, pollastre, carrilleres albergínia rostida, marisc, pernil...

Rossejat de fideus o arròs a la marinera.

PRIMERS PLATS

Pota de pop a la graella amb llàgrima de parmentí de patata amb wasabi.

Caneló d'ànec amb bolets i toc de tòfona.

Ravioli wan tun de marisc amb salsa americana.

SEGONS PLATS

Filet de vedella D.O. Euskadi amb verdures de temporada saltejades i foie.

Melòs de vedella cuit a baixa temperatura amb tatén de poma i bolets.

Medalló de rap amb llamantol a la marinera.

Llom d'abadejo gratinat amb musselina d'all i oli sobre llit de patata, ceba i tomàquet.

PASTÍS PASTISSERIA ALQUEZA



c. Enric d'Ossó, 25
Tel. 977 442 359 Fax. 977 510 671
43500 TORTOSA
info@panaderiaalqueza.com



c. Mig dia / Arnes
Tel. 977 580 972
43500 TORTOSA

APERITIU PICA PICA

Xarrup de tòfona negra.

Pernil pur duroc Jove Viñes amb secallets de sabors.

Farcelllet de pasta filo farcit amb carxofa i pernil.

Assortit de formatges.

Arros de llamàntol.

PLATS A ESCOLLIR

Pota de pop a la graella amb llàgrima de parmentí de patata amb wasabi.

Llagostins bullit de Sant Carles de la Ràpita a les tres salses.

Tataki de tonyina vermella de Balfegó sobre escalivada feta a la llenya.

Medalló de rap amb llamantol a la marinera.

Caneló d'ànec amb bolets i toc de tòfona.

Ravioli wan tun de marisc amb salsa americana.

Llom d'abadejo gratinat amb musselina d'all i oli sobre llit de patata, ceba i tomàquet.

Filet de vedella D.O. Euskadi amb verdures de temporada saltejades i foie.

Melòs de vedella cuït a baixa temperatura amb tatén de poma i bolets.

Txuletón de vaca vella D.O. Euskadi.

Lagarto de bellota (Arturo Sánchez) a la graella amb patata gratén i oli de farigola.

Tímbal melòs de xai sense entrebancs i cuït a baixa temperatura amb el seu propi suc.

PASTÍS PASTISSERIA ALQUEZA