



C/ Enric d'Osso, 25

TORTOSA

Tel: 977442359

info@panaderiaalqueza.com

#lacuinaalqueza

---

## PLATS TEMPORADA 2019/2020

---

### PICADES

*Pernil "cebo campo Arturo Sanchez" D.O Guíjuelo*

*Pernil pur duroc "Jove Viñes" amb secallèts*

*Assortit de formatges*

*Canapès selectes (pop, salmó, bacallà, escalivada, llagostí...)*

### ESPECIALITAT CANELONS

*Canelons d'espínacs amb beixamel de tomàquet*

*Canelons de rap i llagostins amb fina beixamel de gamba*

*Canelons de pularda de corral amb trufa i beixamel de pernil ibèric*

*Canelons de rostít de carn amb beixamel i pernil ibèric*

\*\*\*\*\*

*Creps de bolets amb salsa de bolets*

*Foie casolà de poma o tòfona*

### PEIXOS

*Rap a la cassola a la marinera amb lingots de patata*

*Llom de bacallà amb llit de patata i ceba*

### CARNES

*Cuixa de pollastre de corral a la catalana*

*Melós de vedella cuít a baixa temperatura amb tatén de poma i bolets*

*Galta de vedella amb foie i patata al romer*

*Espatlla de cabrít de Segovia amb patata al romer*

*Cua de bou amb salsa*

*Ploma o secret de porc ibèric bellota amb salsa de bolets*

*Pollastre de corral a la cassola*

### POSTRES

*Assortit de cocs catalans (poma, satín, crema, formatge...)*

*Assortit de pastissets (cabell, taronja, xocolata, mató...)*

*Montanyes del port (nata, trufa,*

*Bandes de fruita del temps*

*Assortit de pastissos (tres xocolates, sopa la reina, selva negra, massini ...)*

### Encarrècs:

*\*cap de setmana màxim fins divendres matí abans les 10 h.*

*\*mínim 4 persones a plats complets*

*\*dissabtes, diumenges i festius a última hora del matí es servirà el menjar calent*