

2024 menú 2025

moft bones festes !!!

tugues.com

tlf. 973 248 766

aperitius

- A-panadó de foie micuit i compota de poma (10 uni) 17 euros
- B-espalla d'ibèric de glà (80 grs),pa vidre,tomata,mantega fumada . . . 18 euros
- C-coqueta de barandada de bacallà i crema pebrot (6 uni) 13 euros
- E-chilli crab roll (brioche amb carn de cranc i salsa chilli crab) (4 uni) . . . 14 euros
- F-llagostins cuits amb romesco (12 uni) 15 euros
- G-taula de formatges (manxec trufat, saint felicien, amalia monasterio, cendrat de clua, bethamale, blau berger) (v) 21 euros
- H-carpaccio de picanya madurada, mantega fumada i escurrits. . . . 18 euros
- I- gyoza de carn i gingebre amb salsa kimchee (c) (8 uni) 14 euros

entrants

- J-tàrtar vedella (amanir al moment), mantega fumada i pa de vidre torrat . . . 19 euros
- K-paté en croûte amb amanida i salsa raifort 16 euros
- L-vaset de tàrtar de salmó amb advocat i caviar de soja 12 euros
- N-ravioli de foie amb salsa de ceps i tòfona fresca (c) (10 uni) 16 euros

peixos

- O-caneló XL de gamba,crema de tomata al forn i carxofes 17 euros
- P-bacallà amb salsa d'idiababal i camagroc. 18 euros
- R-lluç de palangre amb gamba roja, salsa gallega i calçots 24 euros

carns

- T- canelons trufats (3 uni),beixamel de ceps i suc de rostit 13 euros
- U- llom alt vetejat de porc duroc al teriyaki amb vieires, puré moniato blanc. . 14 euros
- w-espalla de corder, pastanagues al forn, salsa de bolets i mostassa 16 euros
- X- cuixa d'ànec amb ceps, pera i salsa d'all negre 15 euros

- Y- cuixa de pollastre de corral amb gamba roja i salsa de rostit 15 euros
- Z-espalla de xai sencera precuita al buit * 34 euros

*espalla, patata i bresa d'acompanyament per acabar a casa al forn, fet en 30 min
3 racions, pes aprox brut 900 gr/ net 450 gr
(instruccions escrites i en video, molt fàcil!!!)

trons

- AC-tronc 'clàssic' de trufa i nata (pt) (4-5 pax) 23 euros
- AD-tronc 'clàssic' de trufa i nata (gr) (6-8 pax) 32 euros
- AE-tronc 'jardi',mousse vainilla, nucli de mandarina cruixent de torró (pt) (4-5 pax) 23 euros
- AF-tronc 'jardi',mousse vainilla, nucli de mandarina cruixent de torró (gr) (6-8 pax) 32 euros
- AG-tronc 'perlat',bescuit vienés, compota taronja passió i ganache montada xocolata (pt) (4-5 pax) 23 euros
- AH-tronc 'perlat',bescuit vienés, compota taronja passió i ganache montada xocolata (gr)(6-8 pax) 32 euros

(v) vegetarià (c) entrant ó aperitiu calent

a tenir en compte :

- * últim dia per fer l'encàrrec :
pel dia 24, el 22 // pel dia 25, el 23 // pel dia 31, el 29
- * per tal d'assegurar la vostra comanda feu també un cercle a la carta a cada lletra indicant els plats que heu elegit (per evitar confusions de lletres).
- * aquest menú només és vàlid pels dies 24,25 i 31 de desembre
- * Horari : el 24 i 31, de 08.30-14.00h i de 16.00 -18.00h .
- * El 25 de 08.30-14.00h. El 26 desembre i el 1 gener, estarem tancats.
- * encàrrec per mail a: tugues@tugues.com, només vàlid al tornar-vos confirmació.

allergens menu :

<https://www.tugues.com/allergens-menu-de-nadal/>

