



Les
Pedretes

RESTAURANT

La cuina és un art en el qual el cuiner demostra la dedicació, la passió i el compromís vers aquest art i vers les persones a qui van dedicats els plats elaborats.

Un plat és un conjunt d'aliments elaborats per mitjà del qual el cuiner vol transmetre un gust particular a través de textures, sabors, colors...

Amb la nostra cuina volem transmetre aquestes sensacions amb uns plats de cuina tradicional però amb tocs de cuina contemporània, mitjançant productes de qualitat i de la nostra terra.



AMANIDES

Amanida “rúcula”

fulla de roure, ruca, manxego, encenalls d'ibèric i tomàquet cherry

Amanida tèbia

enciams de colors, salsa de gerds, tomata i formatge de cabra

Amanida de foie gras

fulla de roure, salsa de gerds, tomàquet cherry, poma i foie gras

ENTRANTS

Cassoleta de pop amb gambes i alls tendres

Cargols a la llauna

Pop a la gallega

Coca amb escalivada i formatge de cabra

Pernil ibèric (100 g)

“Micuit” d'ànec amb mermelada de tomàquet

Espàrrecs verds

Patates farcides casolanes

Brandada de bacallà

Torrades amb salmó noruec

Coca amb anxoves

Canelons casolans amb beixamel i gratinats

CARNS A LA BRASA

Pollastre la brasa

Botifarra a la brasa

Hamburguesa de bou amb foie i chutney de mango

Mitjana de vedella a la brasa (350 - 400 g aprox.)

Entrecot de vedella a la brasa

Filet de vedella la brasa

Magret d'ànec amb mermelada de poma

Secret de porc amb coulis de tomàquet i ceba

Conill a la brasa

Cabrit a la brasa

Xai a la brasa

Peus de porc amb naps

Pollastre de pagès rostit amb bolets



SALSES

Salsa de ceps

Salsa de rocafort

PEIX

Arròs caldós de peix

Saltat de calamars amb rossinyols

Calamars a la planxa

Calamars a la romana (fets nostres)

Sípia a la planxa

Bacallà al forn

Turbot fresc a la planxa

Rapet fresc al forn



PA i BEURE

Pa

Vi de la casa 1 litre

Vi de la casa ½ litre

Aigua ½ litre

Aigua 1 litre

Gasosa

VINS

NEGRES

Perelada 3 Finques DO Empordà

Heus DO Empordà

GR-174 DO Priorat

Duquesa de la Victoria Cosecha DO Rioja

Azpilicueta DO Rioja

Viña Pomal Reserva DO Rioja

Siós Les Creus Criança Ull de llebre DO Costers del Segre

L'Era "Can Bas" Cabernet Sauvignon DO Penedès

Viña Paceta Criança ½ litre



ROSATS

Espelt Lledoner

Lambrusco

Siós Les Creus

BLANCS

Temps (Vi blanc ecològic)

Malvarel JoL'Era "Can Bas" Chardonnay DO Penedès

CAVES

Cava Roura

Llopart Brut Natura

Pere Ventura Primer Brut Reserva

Pere Ventura Cupatge d'Honor

Pere Ventura Tresor Brut Nature ½ litre

Codorniu 1551



Les Pedretes

R E S T A U R A N T



 Troba'ns al facebook
Les Pedretes

Visita'ns a la web: www.restaurantlespedretes.com