

G

La
Clara

PROPOSTA I

50€ IVA inclòs

ENTRANT:

Amanida de ventresca de bonítol
amb tomàquet de temporada i ceba

PRIMER:

Suprema de lluç
a l'estil Santurce amb verduretes

SEGON:

Fricandó
amb bolets de temporada i albergínia

LES POSTRES:

Flam de formatge a l'estil "La Clara"

BEGUDES:

Petit Baldomà - D.O. Costers del Segre

Luno - D.O. Montsant

Aigua, cafè o te

(1 ampolla d'aigua de 50 cl per comensal i 1 ampolla de vi per cada 3 comensals.)

PROPOSTA II

58€ IVA inclòs.

PRIMER PER COMPARTIR:

Pernil ibèric pur de gla Gran Reserva
Coca torrada amb tomàquet
Ensaladilla Russa

SEGON PER COMPARTIR:

Calamars a la romana
Bunyols de bacallà

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR:

Mandonguilles de sípia
amb bolets de temporada

o

Canelons de la casa
gratinats amb beixamel

o

Fricandó
amb bolets de temporada i albergínia

o

Suprema de lluç
a l'estil Santurce amb verdures

o

Entrecôte de vedella
a la brasa o a l'estil "La Clara"

POSTRES A ESCOLLIR:

Profiterols
amb xocolata calenta

o

Crema catalana

o

Gelat de nata

BEGUDES:

Tiki Taka - D.O Cariñera
Viña Lanciano Reserva - D.O.C Rioja
Aigua, cafè o te

(1 ampolla d'aigua de 50 cl per comensal i 1 ampolla de vi per cada 3 comensals.)

PROPOSTA III

60€ IVA inclòs.

PER COMPARTIR:

Pernil ibèric pur de gla Gran Reserva
Coca torrada amb tomàquet

ENTRANT:

Tastet d'arròs de verduretes
amb bolets de temporada

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR:

Bacallà a la llauna

o

Filet de vedella al vi
amb amb foie fresc i poma

POSTRES A ESCOLLIR:

Biscuit gelat
amb xocolata calenta

o

Lioneses de nata
amb xocolata calenta

BEGUDES:

Tiki Taka - D.O Cariñera
Viña Lanciano Reserva - D.O.C. Rioja
Aigua, cafè o te

(1 ampolla d'aigua de 50 cl per comensal i 1 ampolla de vi per cada 3 comensals.)

PROPOSTA IV

68€ IVA inclòs.

PRIMER PER COMPARTIR:

Pernil ibèric pur de gla Gran Reserva
Coca torrada amb tomàquet
Ensaladilla Russa
Escalivada amb anxoves del Cantàbric

SEGON PER COMPARTIR:

Calamars a la romana
Croquetes de pernil ibèric
Bunyols de bacallà

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR:

Llobarro o Turbot salvatge (S/M)
amb patates, ceba i tomàquet
o
Filet de vedella al vi
amb foie fresc i poma

POSTRES A DEGUSTAR:

Sorbet de llimona artesà
i
Milfulls de nata
amb xocolata calenta

BEGUDES:

Trossos Sants - D.O. Montsant
Fragment - D.O.Q Priorat
Rovellats Imperial Reserva
Aigua, cafè o te

(1 ampolla d'aigua de 1/2 L per comensal i 1 ampolla de vi o escumós per cada 3 comensals.)

Gran Via de les Corts Catalanes, 442 08015 Barcelona
93 289 34 60
laclara@laclararestaurant.es

*La
Clara*