G

PROPUESTA I

50€ IVA incl.

ENTRANTE:

Ensalada de ventresca de bonito
con tomate de temporada y cebolla

PRIMERO:

Suprema de merluza
al estilo Santurce con verduritas

SEGUNDO:

Fricandó
con setas de temporada y berenjena

POSTRE:

Flan de queso al estilo “La Clara”

BEBIDAS:

Petit Baldomà - D.O. Costers del Segre
Luno - D.O. Montsant
Agua, café o infusión

(1 botella de agua de *1/*2L por comensal y 1 botella de vino cada 3 comensales)

PROPUESTA II

58€ IVA incl.

PRIMERO PARA COMPARTIR:

Jamón Ibérico puro de bellota Gran Rsv
Coca tostada con tomate
Ensaladilla Rusa

SEGUNDO PARA COMPARTIR:

Calamares a la romana
Buñuelitos de bacalao

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

Albóndigas de sepia
con setas de temporada
o
Canelones de la casa
gratinados con bechamel
o
Fricandó
con setas de temporada y berenjena
o
Suprema de merluza
al estilo Santurce con verduritas
o
Entrecôte de ternera
a la parrilla o al estilo "La Clara"

POSTRES A ELEGIR:

Profiteroles
con chocolate caliente
o
Crema catalana
o
Helado de nata

BEBIDAS:

Tiki Taka - D.O Cariñena
Viña Lanciano Reserva - D.O.C Rioja
Agua, café o infusión

(1 botella de agua de *1/*2L por comensal y 1 botella de vino cada 3 comensales)

PROPUESTA III

60€ IVA incl.

PARA COMPARTIR:

Jamón Ibérico puro de bellota Gran Rsv
Coca tostada con tomate

ENTRANTE:

Tastet de arroz de verduritas
y setas de temporada

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

Bacallà a la llauna

o

Solomillo al vino
con foie fresco y manzana

POSTRES A ELEGIR:

Biscuit helado
con chocolate caliente

o

Lionesas de nata
con chocolate caliente

BEBIDAS:

Tiki Taka - D.O Cariñena
Viña Lanciano Reserva - D.O.C. Rioja
Agua, café o infusión

(1 botella de agua de *1/*2L por comensal y 1 botella de vino cada 3 comensales)

PROPUESTA IV

72€ IVA incl.

PRIMERO PARA COMPARTIR:

Jamón Ibérico puro de bellota Gran Rsv
Coca tostada con tomate
Ensaladilla Rusa
Escalivada con anchoas del Cantábrico

SEGUNDO PARA COMPARTIR:

Calamares a la romana
Croquetas de jamón ibérico
Buñuelitos de bacalao

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER:

Lubina con patatas, cebolla y tomate
o
Solomillo al vino con foie fresco y manzana

POSTRES A DEGUSTAR:

Sorbete de limón artesanal
y
Mil hojas de nata
con chocolate caliente

BEBIDAS:

Trossos Sants - D.O. Montsant
Fragment - D.O.Q Priorat
Freixenet Reserva Real - D.O. Cava
Agua, café o infusión

(1 botella de agua de *1/*2L por comensal y 1 botella de vino o espumoso cada 3 comensales)

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

La Clara