

PLATOS

para comer enteros y con los dedos;
VEGETALES EN TEMPURA DE CARBÓN Y ROMESCO,
cebollita, ajo tierno, espárrago
11.00€

del huerto;
MARINADO VEGETAL,
col lombarda, patata morada, patata volcánicas
16.00€

contrastes y colores;
REMOLACHA,
crema, helado de yogur
8.00€

evocando el mosaico modernista;
TERRINA DE VERDURAS,
zanahoria, espinaca, pimiento rojo, berenjena, guisante, espárrago, flores
14.00€

del gallinero al plato;
HUEVO FRESCO DEL DÍA,
mayonesa, atún, pimiento asado, anchoas
12.80€

de pasta fresca;
CANELÓN,
carne del asado, bechamel
18.00€

un producto y dos texturas;
BACALAO CON BRANDADA,
pil-pil, espinacas, uvas moscatel, pasas, piñones
21.00€

de corral;
POLLO ASADO,
ciruelas, cebollitas
20.00€

luz y color;
SOL DE ZANAHORIA,
azúcar quemado
6.50€

inspirado en la naturaleza;
PAISAJE,
algarroba, ratafía, alforfón
11.00€

DEGUSTACIÓN DE ACEITES, SAL Y PAN,
aceites, pan y sal
3.50€

22_11_2017

VILAPLANA CATERING - RESTAURANT LES COLS
