

# Carta Cal Ventura

## ENTRANTES

- Escudella  
Escarola, “calçots” y bacalao con emulsión de romesco y aceite de carbón  
Garbanzos estofados con boletus y cigala  
Cazuela de judías del ganxet con bogavante y salsa marinera  
Trinxat con panceta y guindilla  
Ensalada de langostinos, ajos tiernos y trufa  
Ensalada de bogavante con habitas, vinagreta de trufa y toques de sofrito  
Calamar de costa relleno de butifarra de perol y orejones con toques de americana  
Foie mi-cuit con gelatina de cava, tostadas y frutos rojos  
Canelones de pollo y setas gratinados con bechamel  
Canelón de gamba, salsa de eneldo y setas  
Parrillada de verduras con queso brie y jamón ibérico  
Llauna de caracoles 3 sabores (tomate, alioli y picante)  
Jamón ibérico con pan y tomate (100 grs.)

## CARNE

- 1/2 paletilla de cordero al horno a la antigua  
Costillas de cordero a la parrilla  
Pies de cerdo con salsa de murgas  
Magret de pato con suprema de boniato, naranja caramelizada y endivias al azafrán  
Solomillo de buey a la brasa, salsa de chalotas y vino tinto servido aparte  
Entrecot de ternera, salteado de setas, chalotas y verduritas  
Carrillera de ternera a baja temperatura con salsa de trufa  
Prensado de cochinillo con ostra confitada y salsa de ibérico

## PESCADO

- Rape asado con pil pil de alcachofas i almejas  
Taco de bacalao con cebolla, pasas y piñones  
Rodaballo con raviolis de langostino y colmenillas  
Pulpo a la parrilla con coulant de patata trufada, huevo y verduritas  
Gamba roja a la plancha con sal gorda

## ARROZ

- Arroz de montaña con caracoles (o no)  
(min 2 personas)  
Arroz de sepia y gamba roja  
(min 2 personas)  
Arroz de bogavante  
(min 2 personas)

## POSTRES

- Tabla de quesos de proximidad con nueces, membrillo y sus tostadas  
Pastel de ricotta, con tomillo, juliana de cítricos y helado de naranja  
Semifrío de chocolate con cremoso de cointreau, helado de café y almendras  
Tarta fina de manzana con helado de vainilla  
Nuestro pastel de queso con sopa de frutos del bosque  
Mató con velo de frutos del bosque y tofee de romero y nueces  
“Omelette Noruega”, juliana de cítricos confitados y flameada con Cointreau  
“Torrija de brioche” con helado de vainilla y flameada al ron  
Coulant de avellana con helado de café  
Helados y sorbetes hechos en casa