

# Carta Cal Ventura

ENTRANTS / entrantes

**Escudella**  
"Escudella"

**Escarola, calçots i bacallà amb emulsió de romesco i oli de carbó**

Escarola, "calçots" y bacalao con emulsión de romesco y aceite de carbón

**Cigrons estofats amb ceps i escamarlà**

Garbanzos estofados con boletus y cigala

**Trinxat amb rosta i bitxo**

Trinxat con panceta y guindilla

**Amanida de llagostí, alls tendres i tòfona**

Ensalada de langostinos, ajos tiernos y trufa

**Amanida de llamàntol amb faves, vinagreta de tòfona i tocs de sofregit**

Ensalada de bogavante con habitas, vinagreta de trufa y toques de sofrito

**Calamar de costa farcit de botifarra de perol i orellons amb tocs d'americana**

Calamar de costa relleno de butifarra de perol y orejones con toques de americana

**1/2 espatlleta de xai al forn a l'antiga**

1/2 paletilla de cordero al horno a la antigua

**Costelles de xai a la graella**

Costillas de cordero a la parrilla

**Peus de porc amb salsa de murgues**

Pies de cerdo con salsa de murgas

**Magret d'ànec amb suprema de moniato, taronja caramel·litzada i endívies al safrà**

Magret de pato con suprema de boniato, naranja caramelizada y endivias al azafrán

**Filet de bou a la brasa, salsa d'escalunyes i vi negre servit apart**

Solomillo de buey a la brasa, salsa de chalotas y vino tinto servido aparte

**Entrecot de vedella, saltat de ceps, escalunyes i verduretes**

Entrecot de ternera, salteado de setas, chalotas y verduritas

**Galta de vedella a baixa temperatura amb salsa de tòfona**

Carrillera de ternera a baja temperatura con salsa de trufa

**Pressat de garri amb ostra confitada i salsa d'ibèric**

Prensado de cochinitillo con ostra confitada y salsa de ibérico

**Taula de formatges de proximitat amb nous, codony i les seves torrades**

Tabla de quesos de proximidad con nueces, membrillo y sus tostadas

**Pastís de ricotta amb farigola, juliana d'agrumes i gelat de taronja**

Pastel de ricotta, con tomillo, juliana de cítricos y helado de naranja

**Semifred de xocolata amb cremós de Cointreau, gelat de cafè i ametlles**

Semifrio de chocolate con cremoso de cointreau, helado de café y almendras

**Tarta fina de poma amb gelat de vainilla**

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

**El nostre pastís de formatge amb sopa de fruits del bosc**

Nuestro pastel de queso con sopa de frutos del bosque

**Foie mi-cuit amb gelatina de cava, torrades i fruits vermells**

Foie mi-cuit con gelatina de cava, tostadas y frutos rojos

**Canelons de pollastre i bolets gratinats amb beixamel**

Canelones de pollo y setas gratinados con bechamel

**Caneló de gamba, salsa d'anet i bolets**

Canelón de gamba, salsa de eneldo y setas

**Parrillada de verdures amb formatge brie i pernil ibèric**

Parrillada de verduras con queso brie y jamón ibérico

**Llauna de cargols, 3 sabors (tomàquet, allioli i picant)**

Llauna de caracoles 3 sabores (tomate, alioli y picante)

**Pernil ibèric amb pa i tomàquet (100 g)**

Jamón ibérico con pan y tomate (100 grs.)

**Rap rostit amb pil-pil de carxofes i cloïsses**

Rape asado con pil pil de alcachofas i almejas

**Taco de bacallà amb ceba, panses i pinyons**

Taco de bacalao con cebolla, pasas y piñones

**Rèmol amb raviolis de llagostí i murgues**

Rodaballo con raviolis de langostino y colmenillas

**Pop a la graella amb coulant de patata trufada, ou i verduretes**

Pulpo a la parrilla con coulant de patata trufada, huevo y verduritas

**Gamba vermella a la llosa amb sal grossa**

Gamba roja a la plancha con sal gorda

PEIX / pescado

ARRÓS / arroz

**Arrós de muntanya amb cargols (o no)**

Arroz de montaña con caracoles (o no)

(min 2 personas)

**Arròs de sípia i gamba vermella**

Arroz de sepia y gamba roja

(min 2 personas)

**Arròs de llamàntol**

Arroz de bogavante

(min 2 personas)

**Mató amb tel de fruits del bosc i tofee de romani i nous**

Mató con velo de frutos del bosque y tofee de romero y nueces

**"Omelette Norvegienne", juliana de cítrics confitats i flamejada amb Cointreau**

"Omelette Noruega", juliana de cítricos confitados y flameada con Cointreau

**"Torrija de brioix" amb gelat de vainilla i flamejada al ron**

"Torrija de brioche" con helado de vainilla y flameada al ron

**Coulant d'avellana amb gelat de cafè**

Coulant de avellana con helado de café

**Gelats i sorbets fets a casa**

Helados y sorbetes hechos en casa

CARN / carne

POSTRES / postre