



**CLUB TENNIS REUS
MONTEROLS
RESTAURANT**

SELECCIÓ DE PLATS NADALENCs PER EMPORTAR

Canelons de carn casolans gratinats amb beixamel de tòfona i bolets (3 u.)	8,40€
Sopa de galets de Nadal	7.90€
Gambes saltejades amb bolets variats a l'all i julivert amb aroma de ron anyenc (6 u.)	8.30€
Tàrtar de tonyina roja marinat en soja i sèsam amb crema d'advocat	12.50€
Caneló d'ànec i poma confitada sobre crema de foie	9,50€
Cilindre d'espàtlla de xai rostida al vermut Miró i farcida de foie amb puré de poma i el seu suc	14,90€
Pollastre de Nadal trufat sobre parmentier de ceps, saltejat de bolets variats i el seu toc de rostit al Miró	12,90€
Melós de vedella amb foie fresc, parmentier de poma, fruites variades i suc de rostit a l'aroma de ron	13,80€
Llom alt de bacallà confitat amb vieires sobre crema de shitake	13,90€
Rèmol al forn sobre trinxat de la Cerdanya amb crema dolça d'allet i cruixent de porro	13,90€
POSTRES	
Fondant de baileys i crema anglesa	4,80€/u
Tronc de Sant Silvestre	4,00€/u

Comandes 977 120 130
restaurant@tennisonterols.cat

MENÚ CAP D'ANY

APERITIU

Caneló d'ànec i poma confitado sobre crema de foie.
Lingot de tàrtar de tonyina i crema d'alvocat.
Brocheta de gamba en tempura de Kimchi i salsa teriyaki.

ENTRANT

Amanida d'enciams variats amb rotllets de salmó farcits de gamba i gules, donats d'alvocat i vinagreta de mango.

SEGONS A ESCOLLIR

Melós de vedella amb foie fresc, parmentier de poma, fruites variades, cruixent de porro i suc de rostit al aroma de ron anyec.

o

Llom alt de bacallà confitat amb vieires sobre crema de shiitake.

POSTRES

Fondant de baileys i crema anglesa
Reposteria de Nadal

BODEGA

Torres blanc o negre

Aigua

Café i cava

Dotze raïms de la sort i Cotilló

PREU 60,00€ IVA INCLÓS

(També per emportar, recollir al nostre restaurant. PREU 50.00€)

MENÚ INFANTIL 20,00 € IVA INCLÓS

MENÚ FESTIU NADAL I SANT ESTEVE

PRIMERS A ESCOLLIR

Canelons de rostit amb beixamel de ceps gratinats amb emmental i oli de tòfona.

Sopa de Nadal amb escorregut servit a la nostra manera.

Gambes saltejades amb all, julivert i bitxo amb suc de calvados al toc del xef amb bolets variats.

SEGONS A ESCOLLIR

Cilindre d'espatlla de corder rostida al Vermut Miró blanc i farcida de foie, sobre puré de poma, chips de verdures i suc de rostit.

Rèmol a la brasa sobre trinxat de la Cerdanya amb crema dolça d'allet i cruixent de porro.

Pollastre de Nadal trufat sobre parmentier de ceps, saltat de bolets variats i el seu toc de rostit al Vermut Miró.

POSTRES

Tronc de San Silvestre
Reposteria de Nadal

BODEGA

Vi negre o blanc Terra Alta Garnatxa
Café i copa de cava

PREU 38,00€ IVA INCLÓS

(També per emportar, recollir al nostre restaurant. PREU 33.00€)

MENÚ INFANTIL 18,00€ IVA INCLÓS