



RESTAURANT  
TORRE DEL REMEI

## CARTA

### Para compartir...

Jamón ibérico de bellota "5 Encinas" con pan cristal con tomate	30€ / 20€ (1/2 ración)
Croquetas de jamón ibérico	3€/U

### Entrantes...

Ensalada de judías verdes finas con jamón de pato y virutas de foie gras	26€
Caldo de "escudella" con "galets" y albóndiga	22€
Trinxat tradicional de la Cerdanya con panceta crujiente	20€ / 12€ (1/2 ración)
Raviolis de foie gras y trufa	32€ / 22€ (1/2 ración)
Canelones de carne asada gratinados	22€
Pasta fresca con almejas gallegas	24€
Callos con garbanzos	22€
Foie gras en "torchon" con confitura de tomate y cebolla caramelizada	32€
Judías "Ganxet" guisadas con morro y oreja	25€

### Del mar...

Rodaballo al horno con parmentier trufado y romesco	35€
Kokotxas de bacalao con salsa verde	28€ / 18€ (1/2 ración)

### De la tierra...

"Gigot" de cordero cocido 7 horas	33€
Solomillo de vaca madurada con patatas "pont neuf"	35€
Carrillera de ternera con frutos rojos agri dulces	28€
Espaldita de cabrito confitada	35€
Costillar de cordero de los Pirineos al horno con su jugo y hierbas de Provenza	35€
Perdiz salvaje en vinagreta	28€ / 18€ (1/2 ración)
Picantón al horno con patatas paja y espárragos verdes	30€



RESTAURANT  
TORRE DEL REMEI

## MENÚ BOIX

Copa de cava con aperitivo

Raviolis de foie gras y trufa

Kokotxas de bacalao con salsa verde

Filetes de pierna de cabrito al horno

Pre-postre

Tarta fina de manzana con helado de vainilla y salsa

de caramelo

*Petit-fours*

Precio por persona: 68€ (IVA incluido)

## MENÚ DEGUSTACIÓN

(Mesa completa requerida)

Copa de champagne con aperitivo

Ensalada de bogavante con vinagreta de mango

Ravioli de foie gras y trufa

Filetes de lenguado con gambas

"Kokotxas" de bacalao rebozadas con salsa tártara

"Gigot" de cordero a las 7 horas

Quesos

Tres chocolates

Soufflé de *Grand Marnier*

*Petit-fours*

Precio por persona: 110€ (IVA incluido)  
Opción de maridaje: 35€ (IVA incluido)

### Quesos...

(Selección de quesos de la Cerdanya e internacionales)

17€

### El placer de comer dulce...

(Los postres deben encargarse con antelación)

Panna cotta con coulis de frutos rojos

15€

Mousse de turrón con barquillo y crema inglesa

15€

Helados variados

12€

Tarta fina de manzana con helado de vainilla y salsa de caramelo

15€

Semifrío de coco con coulis de frutos del bosque

15€

Todo chocolate

15€

**Platos elaborados según las recetas de Josep Maria Boix.**