

# Menú flors i fruites de Lleida

Som en terra de fruiters per aquest motiu els nostres menús i la nostra carta, sempre inclouen plats on la fruita hi juga un paper molt important.

Especialment a finals de setembre i amb motiu de la FIRA DE SANT MIQUEL A LA CIUTAT DE LLEIDA podeu gaudir d'aquest menú amb flors comestibles i fruita de Lleida – fruïnaireu i us llepareu els dits



## Enterteniments:

- Enfilall de meló i pernil / síndria amb seitó

## PRIMER PLAT:

- Amanida amb flors i fruites regades amb oli de mandarina
- Pasta fullada farcida de betifarra i pera amb salsa de ceba caramelitzada
- Cruixents d'orella de porc i poma confitades sobre un llit de mesclum
- Raviolets de pera de Lleida i nous de Sardenya

## SEGON PLAT

- Confit d'ànec amb cireres estofades
- Suprema de salmó al cava amb raïm
- Cuinat de vedella amb préssec groc
- Bacallà a la lleidatana
- Caragols a la llauna al perfum de les Garrigues

## POSTRES

- Gelat de vainilla amb Arnadí-postres valencianes medievals
- Xarrup de mango o de fruita de la passió
- Formatge Idiazabal amb codonyat
- Mató del Cadí amb confitura de síndria

**Pa, aigua i vi negre o blanc, DO Costers del Segre**