

**RESTAURANT ROMA**  
**Alfons XII, 39-41**  
**08006 Barcelona**  
**Tel. 93 201 35 13**

## **MENÚ CONCERTAT NÚM. 1**

### **Per picar:**

Amanida de formatge de cabra gratinat amb vinagreta de fruits secs

Carpaccio de vedella amb encenalls de Parmesà

Croquetes casolanes de lluç i gambes

Lacón amb cremós de patata

Tàrtar de tonyina i salmó amb les seves torradetes

\*\*\*\*\*

Entrecot de vedella a la graella amb patata gratén , compota de poma i salsa de ceps

o

Hamburguesa casolana de vedella gratinada amb ceba confitada i formatge Brie, patates rostides i parmentier de carbassa

o

Suprema de Llobarro sobre crema de carxofes amb verdures de temporada confitades

o

Dau de tonyina a la planxa amb wok de verdures, confitura de tomàquet i reducció de soja i mel

\*\*\*\*\*

Pastís de trufa i taronja amb xocolata fosa

o

Pastís de tiramisú

o

Sorbet de llimona a l'aroma de vodka i cava

o

Gelat artesà de Crema Catalana

\*\*\*\*\*

Pa de vidre amb tomàquet, Aigua, Vi de la casa

**Preu : 31,00 Euros**

Iva inclòs

Blanc – Mesta ( Verdejo )

Negre – Dominio de Fontana 2013 ( Tempranillo & Syrah )

Ratio: 1 botella por cada 2,5 personas

**RESTAURANT ROMA**  
**Alfons XII, 39-41**  
**08006 Barcelona**  
**Tel. 93 201 35 13**

## **MENÚ CONCERTAT NÚM. 2**

Aperitiu de la casa per a tots els comensals de la taula

\*\*\*\*\*

Amanida de formatge de cabra gratinat amb vinagreta de fruits secs

o

Tàrtar de tonyina i salmó amb les seves torradetes

o

Raviolis farcits de ricotta i tòfona amb crema de bolets

o

Risotto de ceps, magret d'anec i parmesà

\*\*\*\*\*

Entrecot de vedella a la graella amb patata gratén , compota de poma i salsa de ceps

o

Hamburguesa casolana de vedella gratinada amb ceba confitada i formatge Brie, patates rostides i parmentier de carbassa

o

Suprema de Llobarro sobre crema de carxofes amb verduretes de temporada confitades

o

Dau de tonyina a la planxa amb wok de verdures, confitura de tomàquet i reducció de soja i mel

\*\*\*\*\*

Pastis de trufa i taronja amb xocolata fosa

o

Pastis de Tiramisú

o

Sorbet de llimona a l'aroma de vodka i cava

o

Gelat artesà de Crema Catalana

\*\*\*\*\*

Pa de vidre amb tomàquet, Aigua, Vi de la casa

**Preu : 31,00 Euros**

Iva inclòs

Blanc – Mesta ( Verdejo )

Negre – Dominio de Fontana 2013 ( Tempranillo & Syrah )

Ratio: 1 botella por cada 2,5 personas

**RESTAURANT ROMA**  
**Alfons XII, 39-41**  
**08006 Barcelona**  
**Tel. 93 201 35 13**

### **MENÚ CONCERTAT NÚM. 3**

Aperitiu de la casa per a tots els comensals de la taula

\*\*\*\*\*

Amanida de carxofes, encenalls de foie i vinagreta de mostassa

o

Tàrtar de tonyina i Salmó amb les seves torradetes

o

Canelons de lluç, gambes i verdures amb beixamel de marisc

o

Risotto de bolets, botifarró i alls tendres

\*\*\*\*\*

Filet de vedella amb patata graten, compota de poma i salsa de tòfona

o

Milfulls de "cochinillo", patates confitades i ceba dolça amb parmentier de carbassa

o

Morro de bacallà a la mousselina amb espinacs a la crema

o

Tournedor de rap farcit de llagostins, farigola, pernil i olives

\*\*\*\*\*

Coulant de xocolata amb gelat de coco

o

Cruixent de poma amb crema anglesa i gelat de crema catalana

o

Sorbet de llimona a l'aroma de vodka i cava

o

Gelat artesà de Pastís "San Marcos"

\*\*\*\*\*

Pa de vidre amb tomàquet, Aigua, Vi de la casa

**Preu : 45,00 Euros**

Iva inclòs

Blanc - Oveja Blanca ( Dry Muscat )

Negre - Dominio de Fontana Crianza-12 (Tempranillo & Cabernet Sauvignon)

Ratio: 1 botella por cada 2,5 personas