



*Restaurant  
Mas Roselló*

APERITIVO DEL DÍA

ENTRANTES

*Vichyssoise de carbassó i mascarpone amb ou poche*

*Vichyssoise de calabacín y mascarpone con huevo poche*

*Farcellet d'ànec amb arròs salvatge i pera al moscatell*

*"Farcellet crujiente de pato, arroz salvaje y pera al moscatel con  
salsa de foie y ceps.*

*Tallarins blancs i negres de calamar i tinta amb allets, picada d'avellana i  
gamba vermella de Tarragona*

*Tallarines blancos y negros de calamar y tinta con ajitos, picada de  
avellana y gamba roja de Tarragona*

SEGUNDOS A ELEGIR\*

*Bacallà amb crosta de ceps i salsa d'espínacs fumats*

*Bacalao con crosta de ceps y salsa de espínacas ahumadas*

*Secret ibèric amb reducció de Pedro Ximénez, cebetes y quinoa*

*Secreto ibérico con reducción de Pedro Ximénez, cebollitas y  
quinoa*

POSTRE

*Gelat de mango amb fruita fresca*

*Helado de mango con fruta fresca*

*Semifred de llimona amb gelatina de ron i menta*

*Semifrio de limón con gelatina de ron y menta*

BODEGA

*Vino tinto, Bàrbara Forès D.O. Terra Alta*

*Vino blanco Bàrbara Forès D.O. Terra Alta*

*Oriol Rosell Brut Nature*

CAFÉS,

PRECIO DEL MENÚ: 38 EUROS (I.V.A. INCLUIDO)