



RESTAURANT
MATILDA
25 ANIVERSARI
1999 - 2024



MENU CAP DE SETMANA / MENU FIN DE SEMANA

PRIMERS A TRIAR - PRIMEROS A ESCOGER

Ensaladilla Russa tradicional amb ventresca de tonyina
Ensaladilla Rusa tradicional con ventresca de atún
Rigatoni amb salsa de 4 formatges
Rigatoni con salsa de 4 quesos
Albergínia i espàrrecs a la brasa amb salsa romesco
Berengena y espárragos a la brasa con salsa romesco
Assortit de croquetes amb amanida
Surtido de croquetas con ensalada

SEGONS A TRIAR - SEGUNDOS A ESCOGER

Arròs caldós de cranc blau del Delta de l' Ebre
Arroz caldoso de cangrejo azul del Delta del Ebro
Cassoleta de bacallà amb escalivada
Cazuelita de bacalao con escalivada
Confit d'ànec amb poma caramelitzada i reducció de Pedro Ximenez
Confit de pato con manzana caramelizada y reducció de Pedro Ximenez
Filet de porc amb salsa de ceps
Solomillo de cerdo con salsa de ceps

POSTRES

Mel i mató amb nous – Requesón con miel y nueces
Trufes amb nata – Trufas con nata
Meló natural– Melón natural
Pastís de formatge amb coulis de fruites del bosc –Pastel de queso con coulis de frutos del bosque

CELLER

(Cava, vi blanc, rosat o negre, refresc o aigua)
o
Copa de cervesa Estrella Galicia
Una ració de pa + primera Beguda (NO INCLOU CAFÈ, INFUSIÓ O CIGALÓ)

PREU 32,90€ IVA inclòs