



Restauración El Bistrot  
Menús de Navidad 2018



# MENÚ 1

## Aperitivo

*Sorbete de Velouté de Marisco con Chip de Gamba*  
*Pulпитos a la andaluza y romesco*  
*Ceviche de Mejillones y Langostinos*  
*Mini Canelón de Foie y Pato*

**Tartar de atún, aguacate, cherry y ensalada frisé con vinagreta de cítricos**

ó

**Canelón de Bogavante con crema de Langosta y caviar de aceite**

\*\*\*

**Meloso de Ternera, Patatitas Asadas, Cebolla Confitada y su Jugo ligado al tomillo fresco**

ó

**Rape con marinera de calamares**

## Postre

**Pastel de mascarpone, albaricoque y nueces garrapiñadas**

Surtido de Turrónes

## Bodega

Agua Mineral  
Vino Blanco Petit Sao D.O Costers del Segre  
Vino Tinto Anima de Raimat D.O Costers del Segre  
Copa de Cava Brut Nature  
Café Moka, Infusiones y Licores

37€

## **MENÚ 2**

### **Aperitiu**

*Sorbete de Velouté de Marisco con Chip de Gamba*

*Pulpitos a la andaluza y romesco*

*Ceviche de Mejillones y Langostinos*

*Mini Canelón de Foie y Pato*

**Cazuelita de Cigróns con Langostinos, Bogavante y Sepia**

Ó

**Ensalada de melón cantalupo, ibérico y pulpo**

\*\*\*

**Salmón Salvage al Papillote con Verduritas y Soja**

Ó

**Tournedos de ibérico y Ternera con Roquefort y Foie**

### **Postre**

Mousse de Chocolate Tres Texturas

Surtido de Turrónes

### **Bodega**

Agua Mineral

Vino Blanco Petit Saó D.O Costers del Segre

Vino Tinto Anima de Raimat D.O Costers del Segre

Copa de Cava Brut Nature

Café Moka, Infusiones y Licores

40€



## MENÚ 3

### **Aperitivo**

*Velouté de Marisco con Xip de Gamba*  
*Croquetas de Bacalao con Salsa de "Piquillos"*  
*Ceviche de Mejillones y Langostinos*  
*Crujiente de Gamba con Romesco*  
*Tostada de Panceta y Rulo*

**Carpaccio de Vieiras con Trigueros y Emulsión de Naranja**

\*\*\*

**Arroz Caldoso de Bogavante y Almejas**

\*\*\*

**Cabrito Confitado con Patatitas al Horno con su Jugo Ligado al Tomillo**

### **Postre**

Nuestro Mojito

Surtido de Turrónes

### **Bodega**

Agua Mineral  
Vino Blanco Petit Saó D.O Costers del Segre  
Vino Tinto Petit Saó D.O Costers del Segre  
Cava Brut Nature  
Café Moka, Infusiones y Licores

45€



## MENÚ 4

### Aperitivo

*Velouté de Marisco con Xip de Gamba*  
*Croquetas de Bacalao con Salsa de "Piquillos"*  
*Ceviche de Mejillones y Langostinos*  
*Crujiente de Gamba con Romesco*  
*Tostada de Escalivda y anchovas*

### Parrillada de Marisco

**(Langostinos, Gambas, Mejillones, Navajas, Langostas i Almejas)**

\*\*\*

**Rémol Asado con su Jugo Ligado de Almejas y Mejillones**

\*\*\*

**Garrí al Forn amb Patata, Mango i Caramel de P. Ximénez**

### Postre

*Crems de Caf , Mousse de Caramel i Nous Caramelitzades*

*Assortit de Torrons*

### Bodega

*Agua Mineral*

*Vino Blanco Sisquella Clos Pons D.O Costers del Segre*

*Vino Tinto Alg s Clos Pons D.O Costers del Segre*

*Cava Brut Nature*

*Caf  Moka, Infusiones y Licores*

52 



# Información y Reservas

## Restaurant El Bistrot

Hotel Zenit Lleida  
General Brito 21  
25007 Lleida  
Teléfon : 973229191  
Fax : 973229190  
E-mail : [elbistrotlleida@gmail.com](mailto:elbistrotlleida@gmail.com)  
[www.zenithoteles.com](http://www.zenithoteles.com)

