

PLATS PER EMPORTAR NADAL I FI D'ANY 2019

ENTRANTS

<i>Els nostres canalons de rostít Lo Ponts , amb pasta fresca (3 u)</i>	10 €
<i>Els nostres canalons de rostít amb la bexamel de tòfona de Rialb (3u)</i>	16 €
<i>Els nostres canalons d'espínacs eco</i>	8 €
<i>Terrina de foie i torradetes a la tòfona</i>	16 €
<i>Llagostins de St. Carles, romesco i tàrtara (150 gr.)</i>	16€
<i>Pernil ibèric tallat a mà (100gr.)</i>	20€
<i>Caragols "Lo Ponts" a la gormanda amb allioli</i>	14€

SEGONS

<i>Cuixa d'ànec confitada a casa amb poma i escalivada</i>	9€
<i>Espàtlla de xai rostida lentament farcida de ceps, prunes i cremós patata</i>	12€
<i>El suquet de turbot amb carxofes i llagostí</i>	18€
<i>Suquet de bacallà amb carxofa i llagostí</i>	16€
<i>El filet rostít de vedella amb bolets</i>	20€

POSTRES

<i>Els farcells de full i trufa</i>	5 €
<i>Pastisset de nata, torró i rovell cremat</i>	5 €

SI PER FI D'ANY PREFERIU EL MENÚ JA FET

ENTRANT DE TAST

<i>Les coques:</i>	- D'escalivada i anxova - De foie i ceba confitada - De salmó fumat a casa
<i>La broxeta de pop i patata</i>	
<i>Llagostins de St. Carles, musclets i romesco</i>	
<i>Mini canaló rostít amb bexamel trufada</i>	

**PREU
TOTAL
MENÚ**

SEGONS A ESCOLLIR

<i>Cuixa d'ànec confitada a casa amb poma escalivada</i>	34 €
<i>Rostít melós de vedella amb ceps</i>	36 €
<i>L'espàtlla de xai rostida lentament farcida de ceps, prunes i cremós patata</i>	36 €
<i>El suquet de bacallà amb carxofa i llagostí</i>	38 €

POSTRE

<i>Pastisset de nata, torró i rovell cremat</i>
<i>Raïm de la sort i pa</i>

RESERVES

973 460 017

Fins el 27 de desembre

www.loponts.com
loponts@loponts.com



RESTAURANT

Lo Ponts

La cuina especial festes de Nadal

ELS NOSTRES CANELONS:

- * Sense beixamel, per tenir-los preparats per qualsevol ocasió (consultar preus especials)*
- * Amb beixamel i formatge, per fer-los al moment, a casa vostra*
- * Gratinats al moment, a l'hora convinguda els tindrem preparats*

ELS HAS PROVAT TOTS?

Caneló tradicional de rostit, amb les millors carns i verdures de proximitat

Caneló tradicional amb beixamel i tòfona de Rialb

Caneló vegetal d'espínacs ecològics

LA SOPA DE GALETS I PILOTA

ESPATLLA ROSTIDA SENCERA AMB CEBETES, PATATES I PRUNES

POLLASTRE DE PAGÈS ROSTIT AMB EL SEU FARCIT

