OROA
RESTAURANT

Cuinem perquè cada moment es converteixi en un record

MENÚ DE GRUP 1

PER COMPARTIR

Croquetes de pollastre rostit i brie
Croquetes cremoses de pollastre rostit i formatge brie sobre melmelada de préssec.

Carxofa, gambes i crema d'ametlles
Cor de carxofa amb xampinyons i gambes, acabat amb crema suau d'ametlles.

Cigars cruixents de gambes & lluç
Cigars de gambes i lluç cruixents amb mel i nous.

Burrata amb alvocat i pesto d'alfàbrega
Burrata cremosa, tomàquet, alvocat i ruca, amanits amb pesto d'alfàbrega.

Selecció d'ibèrics i formatges
Assortiment d'embotits ibèrics i formatges suaus, acompanyat de pa amb tomàquet.

SEGONS A ESCOLLIR

Entrecot de vedella al pebre verd
Entrecot de vedella amb salsa de pebre verd i milfulls de patata.

Galtes de porc al vi negre
Galtes de porc desossades, cuites a baixa temperatura amb vi negre i el seu propi suc.

Roulade de pollastre de corral amb bolets
Pollastre de corral farcit de xampinyons i camembert, amb salsa suau de bolets i cava.

Calamars a la planxa amb patata rostida i pistatxo
Calamars a la planxa, patata rostida i vinagreta tèbia de pistatxo.

POSTRES A ESCOLLIR

Púding de mascarpone i nata
Púding cremós de mascarpone acompanyat de crema de nata.

Milfulls d'ametlla i maduixes
Pasta de full cruixent farcida de crema frangipane d'ametlla i maduixes.

Sorbet de mango, cacauet i nabius
Sorbet de mango amb galeta de cacauet i xarop de nabius.

Fruita de temporada
Assortiment de fruita fresca de temporada.

EL MENÚ INCLOU
1 beguda per persona, pa i postres

— 32,90 € —

SABADELL