OROA
RESTAURANT

Cuinem perquè cada moment es converteixi en un record

MENÚ DE GRUP 2

PER COMPARTIR

Bombes de confit d'ànec i foie
Bombes cruixents de confit d'ànec i foie sobre allioli suau.

Amanida russa de pop i llagostins
Amanida russa cremosa de pop i llagostins amb maionesa d'oli aromatitzat de gambes.

Cors de carxofa confitats
Cors de carxofa confitats sobre crema de bolets i pernil ibèric de gla.

Cistella cruixent de salmó
Tartar de salmó fresc, alvocat i mango amb soja i sèsam.

SEGONS A ESCOLLIR

Jarrete de xai a baixa temperatura
Amb herbes aromàtiques i servit amb el seu propi suc.

Presa ibèrica a la brasa
Amb chimichurri de mango i patates.

Caneló XL de pagès
Amb beixamel trufada.

Llom de bacallà
Amb crema de gamba vermella, cloisses i gambot.

POSTRES A ESCOLLIR

Cheesecake cremós
Acompanyat de gelat de nabius.

Tiramisú casolà
La nostra versió més autèntica.

Flam cremós de torró
Acompanyat de gelat de stracciatella.

Assortiment de fruita de temporada
Selecció de fruita fresca.

EL MENÚ INCLOU
1 beguda per persona, pa i postres

— 35,90 € —

SABADELL