



canbatiste

HOTEL
RESTAURANT

Menú degustació 2019

Amanida d'algues i llagostins amb cruixent de poma i salsa de iogurt.

Cruixent de llavors amb encenalls de foie, poma al forn, coulis de fruits vermells i reducció de mistela negra.

Tallarins de calamar a la bilbaïna amb crema de carbassó i clau.

Corona de rap farcida de brandada de bacallà amb crema de gamba vermella.

Filet de vedella gallega a la brasa.

Bombó gelat de trufa amb gelat d'albercoc.

Cafè.

Celler

Raig de Raim Celler Piñol D.O. Terra Alta.
Origen de Vallformosa D.O Cava
Aigües

Preu del Menú 49 euros IVA Inclòs.

Imprescindible reserva prèvia del menú
Aquest menú es realitzarà a partir de 10 persones.

Hotel Restaurant Can Batiste

Sant Isidre 204 – SCR
977.744.929

www.canbatiste.com

twitter: @canbatiste

Instagram: @canbatistelarapita



canbatiste

HOTEL
RESTAURANT

Menú degustació 2019

Amanida d'algues i llagostins amb cruixent de poma i salsa de iogurt.

Cruixent de llavors amb encenalls de foie, poma al forn, coulis de fruits vermells i reducció de mistela negra.

Tallarins de calamar a la bilbaïna amb crema de carbassó i clau.

Degustació d'arròs melós d'escamarlans.

Corona de rap farcida de brandada de bacallà amb crema de gamba vermella.

Filet de vedella gallega a la brasa.

Bombó gelat de trufa amb gelat d'albercoc.

Cafè.

Celler

Raig de Raim Celler Piñol D.O. Terra Alta.
Origen de Vallformosa D.O Cava
Aigües

Preu del Menú 54 euros IVA Inclòs.

Imprescindible reserva prèvia del menú
Aquest menú es realitzarà a partir de 10 persones.

Hotel Restaurant Can Batiste

Sant Isidre 204 – SCR
977.744.929

www.canbatiste.com

twitter: @canbatiste

Instagram: @canbatistelarapita



canbatiste

HOTEL
RESTAURANT

Menú degustació 2019

Vaixell de marisc fred. (2 Llagostins, 2 escamarlans, 2 gamba roja, cargols vapor i ostra del delta viva).

Cloisses amb crema de pernil i tòfona dels ports.

Petxines de peregrí amb foie brasejat i fons d'ànec.

Llagostins de la Ràpita a la planxa.

Pop fumat a la taula amb patata i all i oli de morter.

Corona de rap farcida de brandada de bacallà amb crema de gamba vermella.

Filet de vedella a la brasa.

Bombó gelat de trufa amb gelat d'albercoc.

Cafè.

Celler

Raig de Raïm Celler Piñol D.O. Terra Alta.
Origen de Vallformosa D.O Cava
Aigües

Preu del Menú 60 euros IVA Inclòs.

Imprescindible reserva prèvia del menú
Aquest menú es realitzarà a partir de 10 persones.

Hotel Restaurant Can Batiste

Sant Isidre 204 – SCR
977.744.929

www.canbatiste.com

twitter: @canbatiste

Instagram: @canbatistelarapita



canbatiste

HOTEL
RESTAURANT

Menú degustació 2019

Vaixell de marisc fred. (2 Llagostins, 2 escamarlans, 2 gamba roja, cargols vapor i ostra del delta viva).

Cloisses amb crema de pernil i tòfona dels ports.

Petxines de peregrí amb foie brasejat i fons d'ànec.

Llagostins de la Ràpita a la planxa.

Pop fumat a la taula amb patata i all i oli de morter.

Degustació d'arròs melós d'escamarlans.

Corona de rap farcida de brandada de bacallà amb crema de gamba vermella.

Filet de vedella a la brasa.

Bombó gelat de trufa amb gelat d'albercoc.

Cafè.

Celler

Raig de Raïm Celler Piñol D.O. Terra Alta.
Origen de Vallformosa D.O Cava
Aigües

Preu del Menú 65 euros IVA Inclòs.

Imprescindible reserva prèvia del menú
Aquest menú es realitzarà a partir de 10 persones.

Hotel Restaurant Can Batiste

Sant Isidre 204 – SCR
977.744.929

www.canbatiste.com

twitter: @canbatiste

Instagram: @canbatistelarapita