



EL TUNEL DEL PORT
RESTAURANTE

MENÚS

(grupo mínimo 12 pax)

Fecha de vigencia de los menús:

2 de enero de 2.016
al
30 de diciembre de 2.016

www.eltuneldelport.com

e-mail: eltunel@eltuneldelport.com

Teléfono: 93.2210321

Moll de Gregal 12
Port Olímpic
08005 BARCELONA

MENÚ - M1

Primer plato de picoteo

Ensalada de tomate con atún
Calamarcitos andaluza
Tacos de tortilla de patata y cebolla
Chips de berenjenas y cebolla crujiente
Anchoas de la Escala
Pa de vidre con tomate

Segundo plato de picoteo

Mejillones al vapor
Croquetas de jamón
Rossejat de fideos
Mini salsichas con pimienta negra
Navajas a la plancha con ajo y perejil

* * *

Profiteroles de nata con chocolate caliente

* * *

Café

Vino blanco del Penedés Masía La Sala
Agua mineral

MENÚ – M 2

Primer plato de picoteo

Ensalada veraniega
Berenjenas fritas con miel de caña
Mejillones al vapor
Croquetas de pescado y marisco
Calamarcitos a la andaluza
Pa de vidre con tomate

Segundo plato

Suprema de salmón al cava

-0-

Brocheta de pollo y verduras al curry

* * * *

Profiteroles de nata con chocolate caliente

* * *

Café

Vino blanco del Penedés Masía La Sala
Vino tinto del Penedés C. Sauvignon L'Era
Agua mineral

MENÚ – M 3

Primer plato de picoteo

Cogollos con tomate y anchoas
Croquetas de jamón
Navajas a la plancha con ajo y perejil
Calamarcitos a la andaluza
Rossejat de fideos
Pa de vidre con tomate

Segundo plato

Dorada al horno

o

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de jabugo

* * * *

Crema catalana

* * * *

Café

Vino blanco del Penedés Masía La Sala
Vino tinto del Penedés C. Sauvignon L'Era
Agua mineral

MENÚ -M 4

Copa de cava de aperitivo

Primer plato de picoteo

Jamón ibérico
Cogollos con tomate y anchoas
Croquetas de pescado y marisco
Cigalitas salteadas
Calamarcitos a la andaluza
Pa de vidre con tomate

Segundo plato

Paella marinera “Túnel del Port”

o

Paella de verduras

o

Arroz negro

* * * *

Crema catalana

* * * *

Café

Vino blanco del Penedés Masía La Sala
Vino tinto del Penedés C. Sauvignon L’Era
Agua mineral

MENÚ- M 5

Copa de cava de aperitivo

Primer plato de picoteo

Jamón ibérico
Navajas a la plancha con ajo y perejil
Escalivada con anchoas de La Escala
Calamarcitos a la andaluza
Rossejat de fideos de cabello de ángel
Pa de vidre con tomate

Segundo Plato

Dorada al all cremat

o

Entrecôte de ternera al roquefort

* * * *

Profiteroles de nata con chocolate caliente

* * * *

Café

Vino blanco del Penedés Masía La Sala
Vino tinto del Penedés C. Sauvignon L’Era
Agua mineral

MENÚ – M 6

Copa de cava de aperitivo

Primer plato de picoteo

Croquetas de jamón
Cogollos con tomate y anchoas
Pulpo a la gallega
Rossejat de fideos
Mejillones al vapor
Pa de vidre con tomate

Segundo plato

Suprema de merluza al cava
o
Entrecôte de ternera al vino tinto

* * * *

Sorbete de mandarina

* * * *

Café

Vino blanco del Penedés Masía La Sala
Vino tinto de rioja Ibéricos
Agua mineral

MENÚ – M 7

Copa de cava de aperitivo

Primer plato de picoteo

Croquetas de pescado y marisco
Calamarcitos a la andaluza
Jamón ibérico
Pulpo a la gallega
Cigalitas salteadas
Pa de vidre con tomate

Segundo plato

Arroz caldoso con bogavante
o
Solomillo de ternera al vino tinto

* * * *

Sorbete de limón

* * * *

Café

Vino blanco del Penedés Masía La Sala
Vino tinto de Rioja Ibéricos
Agua mineral

MENÚ – M 8

Copa de cava de aperitivo

Primer plato de picoteo

Pulpo a la gallega
Almejas a la marinera
Cogollos con tomate y anchoas
Croquetas de pescado y marisco
Calamares a la romana
Pa de vidre con tomate

Segundo plato

Rape al all cremat
o
Solomillo de ternera al roquefort

* * * *

Helado de chocolate con nata y
chocolate caliente

* * * *

Café

Vino blanco del Penedés Viña Sol
Vino tinto de Rioja Ibéricos
Agua mineral

MENÚ – M 9

Copa de cava de aperitivo

Primer plato de picoteo

Jamón ibérico
Gambas al ajillo
Ensalada de tomate y mozzarella de búfala
Pulpo a la gallega
Rossejat de fideos
Pa de vidre con tomate

Segundo plato

Suquet de rodaballo con cigalitas
o
Solomillo de ternera con salsa de oporto

* * * *

Tarta tatin

* * * *

Café

Vino blanco del Penedés Viña Sol
Vino tinto de Rioja Ibéricos
Agua mineral

M E N Ú – M 10

Cocktail de cava, tacos de queso,
patatas chips, fuet y aceitunas rellenas.

Primer plato de picoteo

Cogollos con tomate y anchoas
Pulpo a la gallega
Gambas al ajillo
Calamares a la romana
Croquetas de pescado y marisco
Pa de vidre con tomate

Segundo plato

Mariscada

(Bogavante, gamba, cigala, langostino, navajas y almejas)

O

Parrillada

(Merluza, rape, gamba, langostino, cigala, calamaritos y almejas)

O

Solomillo de ternera al vino tinto

* * * *

Tarta tatin
Copa de cava
* * * *

Café

Vino blanco del Penedés Viña Sol
Vino tinto de Rioja Ibéricos
Agua mineral