

LES
CLARISSES

RESTAURANT

		€
APERITIUS	Pa de massa mare amb tomàquet de penjar	4,5
	Croquetes de pernil del país	3,5/u
	Croquetes de gamba	4,5/u
	Pernil de glà 100gr.	20
	Llonganissa de Vic	8
	Bunyols de bacallà i herbes	12
	Anxoves de l'Escala	4/u
	Coliflor marinada en tempura i maionesa d'herbes i espècies	10
	Focaccia casolana, crema d'albergínia fumada, mató i envinagrats	10
	Musclos a la marinera amb allioli fumat	12
ENTRANTS	Milfulls de patata, celeri, tòfona negra i anguila fumada	14
	Brioix d' steak tàrtar de vaca vella madurada	14
	Ventresca de tonyina en escabetx, amanida d'algues i maionesa de raifort	25
	Ou a baixa temperatura, papada de porc, carxofa i escuma de tubèrcles	14
	Terrina de vedella i foie, ceba fermentada i avellana	14
	Amanida de verdures de temporada	12

Pl. de Malla, 1, 08500 Vic, Barcelona T. 936 606 000
info@lesclarisses.com LESCLARISSES.COM @lesclarisses



LES
CLARISSES
RESTAURANT

		€
PEIXOS	Peix de llotja, porros confitats, salsa de coco i herbes	36
	Bacallà negre, puré de calçots i sofregit de tomàquets	32
	Vieires, salsafins i bledes amb meunière vegetal	36
ARROSSOS	Arròs de magret d'ànec i bolets (min 2 pers.)	22,5 pp
	Arròs de llamàntol i sípia (min 2 pers.)	27,5 pp
CARNES	Caneló de glà amb bolets de temporada i salsa de pernil	36
	Llata de vedella a baixa temperatura i remolatxa en textures	32
	Entrecot (500 gr.)	60

LES
CLARISSES
RESTAURANT

		€
POSTRES	Tiramisú tradicional	8
	Textures de fruits vermells amb marenga i festucs	9,5
	Xocolata Les Clarisses	9,5
	Mil i un fulls de pasta de full amb carmel salat i pinya	9
	Taula de tres formatges afinats amb mermelada casolana	14

LES
CLARISSES
RESTAURANT

MENÚ DEGUSTACIÓ

		€ pp
CLARISSES	Focaccia de tomàquets secs, crema d'albergínia fumada, mató i envinagrats	45
	Peix de llotja a la brasa, porros confitats, salsa de coco i herbes	
	Terrina de vedella i foie, ceba fermentada i avellana	
	·Xocolata Les Clarisses	
EXPERIÈNCIES	Duo de croquetes casolanes	65
	Milfulls de patata, celeri, tòfona negra i anguila fumada	
	Peix de llotja a la brasa, porros confitats, salsa de coco i herbes	
	Terrina de vedella i foie, ceba fermentada i avellana	
	Textures de fruits vermells amb marenga i festucs	
	Xocolata Les Clarisses	

LES
CLARISSES
RESTAURANT

MENÚ DE L'ARRÒS

	€ pp
Duet de croquetes	45
Brioix d'steak tàrtar o Musclos a la marinera amb allioli fumat	
Arròs de sípia i peix de llotja o Arròs de magret i bolets de temporada	
Tiramisú	