

Restaurant Quim Quima

C/Les coques, 1 Bis

43003 Tarragona

Tel. 977252121

e-mail: restaurant@quimquima.com

www.quimquima.com

Menús per a grups

Menús para grupos

Tots els menús inclouen pa, vi, aigua, cafès, torrons i l'iva.

Todos los menús incluyen pan, vino, agua, cafés, turrónes y el iva.

Fem maridatges amb vins, destil·lats, tastos, etc

Hacemos maridajes con vinos, destilados, catas, etc.

Trieu un menú dels següents per grup.

Escojan un menú de los siguientes por grupo.

Menú 1

Entrants: escollir entre

Entrantes: escoger entre

Amanida d'ous de guatlla, bacó i crostons.

Ensalada de huevos de codorniz, bacon y crostones

ó

Sopa d'ametlles

Sopa de almendras

Segons: escollir entre

Segundos: escoger entre

Salmó al forn amb tomàquet i alfàbrega.

Salmón al horno con tomate y albahaca.

ó

Llomillet de porc al roquefort

Solomillo de cerdo al queso roquefort

Postres : escollir entre

Postres: escoger entre

Flam de coco

Flan de coco.

ó

Gelat de fruits secs i xocolata calenta.

Helado de frutos secos y chocolate caliente.

Preu: 31,0€

Precio: 31,0€

Menú 2

Entrants: pica-pica

Entrantes: pica-pica

Amanida de poma i pipes

Ensalada de manzana y pipas.

Coca en recapta de sardines

"Coca en recapta" de sardinas

Rissotto de bolets i botifarra negra.

Rissoto de setas y morcilla.

Segons: escollir entre

Segundos: escoger entre

Bacallà a la catedral.

Bacalao a la catedral.

ó

Magret d'ànec marinat a la soja i graten.

Magret de pato marinado a la soja y gratén.

Postres : escollir entre

Postres: escoger entre

Mus cuita de xocolata.

Mus cocida de chocolate.

ó

Crep de confitura de figues flamejats al

Cointreau.

Crep de mermelada de higos flameada al Cointreau.

Preu: 33,90€

Precio: 33,90€

Menú 3

Entrants: Pica-pica

Entrantes: pica-pica

Carpaccio de bacallà amb tomàquet i olivada.

Carpacho de bacalao con tomate y aceitunas negras.

Rissoto de bolets i botifarra negra

Rissoto de setas y morcilla

Amanida d'ous de guatlla, bacó i crostons.

Ensalada de huevos de codorniz, bacon y crostones

Encenalls de foie

Virutas de foie

Segons: escollir entre

Segundos: escoger entre

Cassola de rap amb avellanes i camasecs.

Cazuela de rape con almejas y senderuelas.

ó

Carré de xai confitat al romaní

Costillar de cordero confitado al romero

Postres :

Pastis de xocolata

Pastel de chocolate.

Preu : 35,9€

Precio: 35,9€

Menú 5

Entrants: escollir entre

Entrantes: escoger entre

Amanida de rap i avellanes

Ensalada de rape y avellanas

ó

Encenalls de foie

Virutas de foie

Segons: escollir entre

Segundos: escoger entre

Llamàntol a la planxa amb avellanes

Bogavante a la plancha con avellanas

ó

Filet agredolç marinat a la soja.

Filete agridulce marinado a la soja.

ó

Carré de xai confitat al romaní

Costillar de cordero confitado al romero

Postres : escollir entre

Postres: escoger entre

Soufflé de xocolata i avellanes amb maduixes

Suflé de chocolate y avellanas con fresas

ó

Pastis de poma

Pastel de manzana

Preu: 42,9€

Precio: 42,9€

Menú 4

Entrant

Entrante

Brasejat de verdures

Braseado de verduras

Peix

Pescado

Caldereta de llamàntol

Caldereta de bogavante

Carn

Carne

Filet agredolç marinat a la soja.

Filete agridulce marinado a la soja.

Postres

Postres

Pastis de poma

Pastel de manzana

Preu : 38,9€.

Precio: 38,9€

Menú fondues

Tot a la taula per picar:

Todo en la mesa para picar:

Amanida de poma i pipes

Ensalada de manzana y pipas.

Carpaccio de vedella amb olives negres

Carpaccio de ternera con aceitunas negras.

Arròs saltat amb verdures i panxeta.

Arroz salteado con verduras y bacon

Patates escantonades

Patatas a tacos con salsa brava

Fondue d'oli amb daus de carn de vedella i gall

d'indi macerats

*Fondue de aceite con tacos de carne de ternera y pavo
marinados*

Fondue de formatge (a partir de 6 persones)

Fondue de queso (a partir de 6 personas)

Degustació de dos postres

Degustación de dos postres

Preu: 29,9€

Precio: 29,9€