

La carta que el restaurant D.O.VIC us proposa té el preu tancat, és a dir, funciona com si fós un menú per tan han d'escollir un primer i un segon.

Comencem amb una aperitiu de benvinguda per a tothom

També tenen la opció d'escollir una tapa d'ibèric de glà com aperitiu amb un preu de 4€ per persona o d'Anxoves de l'Escala amb un preu de 2€

-----**primers a escollir**-----

Amanida amb formatge de cabra calentó i llit de sobrassada amb esferes de gerdas*

Amanida verda amb maduixots i encenalls de parmesà amb vinagreta de Módena*

Bouquet d'enciams amb encenalls de foie i poma amb vinagreta de mel*

Amanida verda amb peus de porc sense feina i gambes*

Carpaccio de pop tèbi amb patatona als dos olis*

Carpaccio de gamba amb musclos, cloïses i pols de llima*

Carpaccio de bou amb encenalls de parmesà i rúcula a l'oli d'oliva*

Carxofes, patates, ou ferrat i encenalls de foie*

Cors de carxofa amb brandada de bacallà i pernil cruixent

Remenat d'ou amb "cocotchas" i bull negre*

Saltat de verdures amb xipironets al wok*

Els nostres canelons de rostit amb tòfona

Raviolis de foie i fredulics amb salsa de ceps

Milfulles de poma al forn i mousse de bacallà amb alls escalivats

Coca de Folgueroles amb brandada de bacallà i anxoves de l'Escala

Canelons de vedella i ànec gratinats amb parmesà

Fetge d'ànec a la planxa amb melmelada (supl. 3€)

Mi-cuit al Banyuls sec amb torradetes (supl. 3€)

Remenat d'ou amb patata i tòfona (supl. 3€)

-----**entremig**-----

Crema suau de mongeta verda amb encenall de pernil i el seu oli*

-----**segons a escollir**-----

Rissotto cremós de ceps, parmesà i jabugo *

Llom de tonyina caramelitzada amb peres d'aigua a la brasa *

Tartar de tonyina fresca amb poma golden, soja i pols de llima*

Turbot al forn amb patata i ceba*

Papillot de lluç fresc amb musclos i bolets*

Tronc de salmó sense espines amb ibèric i cansalada del coll amb verduretes*

Filet de porc d'Osona sobre llit de poma amb foie planxa i oporto reduït *

Cua de bou estofada a baixa temperatura amb la seva salsa *

Llom de cérvol a la brasa amb salsa de fruits vermells *

Magret d'ànec al punt amb a l'oli d'alfàbrega (o a la salsa d'Oporto) *

Peus de porc sense feina farcits amb morro de bacallà i bolets *

Galta de vedella melosa a les 12 hores amb ratafia i bolets *

Entrecot de 400 gr. de Girona a la brasa amb flor de Sal *

Rissotto cremós de ceps amb foie planxa (supl.3€) *

Rapet del dia al forn amb patatona i romesco (supl.3€)

Filet de vedella a la brasa amb salsa d'anxoves o de ceps (supl. 3€) *

Steak tartar tallat a ganivet amb torradetes (supl. 3€)

*Apte per celíacs

19,95 € més IVA Pa i servei 2€

També tenim pa per celíacs

A part del menú de temporada el restaurant D.O.VIC també us oferim un menú pica-pica de primer :

*Pernil ibèric amb torrades
Carpaccio de pop amb patatona als dos olis
Milfulles de poma al forn i mousse de bacallà amb alls escalivats
Amanida verda amb gambes a la planxa
Un platet de rissotto cremós de ceps i parmesà*

i segons a escollir .

Aquest menú sempre s'oferirà a taules completes

23,95 € més IVA Pa i servei 2€

Per acompanyar podeu escollir un vi de la nostra carta o bé decidir-vos per fer vins a copes. Aquesta setmana podeu gaudir d'aquesta selecció:

1 Copa de vi blanc: *Clar 2013, xarel.lo, gewur i chardonnay (Penedès)*

i

2 Copes de vi negre: *Fosc 2013, ull de llebre, sumoll, syrah i lledoner (Penedès)*

i

Faust 08 , cabernet, merlot, ull de llebre i garnatxa (Penedès)

6,70 € més IVA per persona

O si no voleu les tres copes, en podeu escollir una o dues d'aquesta llista:

<i>Copeta de cava Marquès de Monistrol, vintage Brut Nature</i>	<i>2,00</i>
<i>Copa de vi blanc Coto de Hayas, chardonnay 2011 (Campo de Borja)</i>	<i>2,50</i>
<i>Copa de vi blanc Clar 2013, xarel.lo, gewur i chardonnay (Penedès)</i>	<i>2,50</i>
<i>Copa de vi blanc Vallplata 2012, macabeu i garnatxa (Catalunya)</i>	<i>2,30</i>
<i>Copa de vi negre Tempus , samsó, garnatxa i syrah 2010 (Terra Alta)</i>	<i>2,70</i>
<i>Copa de vi negre Masia Perelada, garnatxa i ull de llebre (Catalunya)</i>	<i>2,70</i>
<i>Copa de vi negre Fosc 2013, ull de llebre, sumoll, syrah i lledoner (Penedès)</i>	<i>2,70</i>
<i>Copa de vi negre Faust 08, cabernet, merlot, ull de llebre i garnatxa (Penedès)</i>	<i>2,70</i>
<i>Copa de vi negre Vallplata 2012 (Catalunya)</i>	<i>2,50</i>
<i>Copa de vi negre Coto de Hayas 12 (Campo de Borja)</i>	<i>2,50</i>