



el restaurant
del parc



Parc de Gardeny | Edifici Cedico PB
25071 Lleida | Tel. 973 193 651
info@qrcafe.cat

Alguns dels nostres plats i aperitius amb fruita fresca

Torradeta de formatge blau amb maduixes:

- Tallarem les maduixes a daus i les posarem en un bol, afegirem un 1k de maduixes 50g de sucre per tal de que treguin el suc
- Amb unes torrades de pa al damunt posarem uns daus de formatge blau Danès i seguidament afegirem les maduixes i una cullerada de suc i ja les podem servir

Broqueta de filet de porc amb figa coll de dama:

- Tallarem el filet de porc a daus i el deixarem macerar amb una mica de mostassa antiga una hora
- Amb les figues, un cop rentades les tallarem a galls en 4 porcions
- El filet de porc el marcarem a la paella fins que estigui al punt, un cop el tinguem cuit agafarem un dau de filet i l'enfilarem, tot seguit un gall de figa i seguirem fins completar la broqueta, i ja la podem servir

Gaspatxo de cireres:

- Farem un gaspatxo tradicional fluix de alls amb: pebrot verd i vermell, cogombre, tomàquets , pa sec i alls, ho amanirem amb una punta de vinagre oli i sal
- Amb les cireres, les rentarem i traurem la tija i el pinyol i farem un puré amb elles, simplement triturar-les per fer el suc
- Un cop tinguem el gaspatxo fet i el suc de les cireres ho ajuntarem tot amb aquesta proporció 2l de gaspatxo per 1l de suc de cireres, rectificarem de sal i sucre, (ja que les cireres li aporten un punt acid al gaspatxo) i ja el podem servir, al QRcafé el servim amb una broqueta de cireres sense pinyols per poder mossegar alguna cosa

QR cafè és
membre de:

