



RESTAURANT MIRADOR DEL MONTSERRAT

c. LLADONER , 6

URB MIRADOR EL MONTSERRAT 08251 SANTPEDOR

TEL 938320207—938320100 fax 938272978

Email : miradormontserrat@miradormontserrat.com

CAPELLINI DE FRUITES AMB SALSÀ PRALINER

INGREDIENTS :

16 lamine de pasta wagtung

Un ou vatut

Fruita vermella i de fibra (fibra picada tipus plàtan, mango etc..)

200 gr de nata

200 gr. de llet

100 gr de torrò de xixona .

PROCEDIMENT :

Estendrem la pasta wagtung i la embetumarem als costats amb l'ou batut i al mig hi posarem una peça de fruita si es fibrada la tallarem a brunoise (cas de pomes, peres, plàtans etc..) en el cas de fruites d'aigua o vermelles les posarem senceres (cas de gerds, mores, nabius, etc....) tancarem la lamina de pasta fen un triangle i ajuntarem les puntes fen la forma de un barret de capellà (de primers de secle passat).

Amb un casso posarem meitat nata meitat llet i el torro de Xixona bo hi picat, el desfarem i posarem un xic de sucre i un toc molt suau de sal .

Bullim la pasta al moment abans de servir i deixarem durant 3 o 4 minuts a una bullició no massa forta , i al sortir baixarem un xic la temperatura per posar-ho al plat i naparem per sobre , es pot decorar amb ametlles garapinyades i o torrades a lamine o bastonets .



RESTAURANT MIRADOR DEL MONTSERRAT

c. LLADONER , 6

URB MIRADOR EL MONTSERRAT 08251 SANTPEDOR

TEL 938320207—938320100 fax 938272978

Email : miradormontserrat@miradormontserrat.com

VIEIRA RELLENA:

4 vieires amb la seva carn neta

Sal

Vinagre

Una ceba picada fina

2 xalotes picades fines

40 gr. de formatge cremós

150 gr. de formatge emmental

Nou moscada

Peix a gust preferentment : rap, gambes, llagostins, musclos, calamar tendre, llenguado, turbot, cloïsses, (tot sense arestes i o espines)

Oli d'oliva

Decoració mini per el costat de la vieira

4 rotllanes de ceba gruixudetes

PROCEDIMENT :

En una cassola hi posarem la mantega la ceba i la xalota picada molt fina, deixarem envidriar, hi posarem la cullerada de farina i la nata lligarem i ho deixarem a apunt de sal una mica de nou moscada i una cullerada de formatge cremós. En una aigua amb sal i vinagre hi escaldarem el peix a voluntat , rap, gambes, musclos, llenguado , turbot etc... i o similars (va be per aprofitar els petits trossets que queden de peces grans . una vegada escaldat ho barrejarem en compte amb la salsa cremosa que hem fet abans procurant que no destorcem i o esmicolem el peix , ho referirem a les vieires i ho posarem a gratinar amb formatge tipus emmental

Amb una paella in adherent hi posarem a fer les vieires que posarem per sobre del gratinat degudament decorades , i tot seguit fetes i servir .

Per aguantar la vieira al plat es pot posar una rondalla de ceba gruixudeta i decorar amb escarola verda al voltant .



RESTAURANT MIRADOR DEL MONTSERRAT

c. LLADONER , 6

URB MIRADOR EL MONTSERRAT 08251 SANTPEDOR

TEL 938320207—938320100 fax 938272978

Email : miradormontserrat@miradormontserrat.com

TATAKI DE TONYINA

INGREDIENTS:

3 Tacs de tonyina llargues i gruixudes de racció

150 gr Arros tipus basmatic

100gr Brucoli

50 gr Panses picades

Sal grossa perfumada

200 gr de soja

50 Fulles de espica pussa

50 gr de germinat de soja

50 gr de germinat de remolatxa (o de col lombarda , o de esparrec)

50 gr de germinat de ofalç

6 lamines ade mango

25 gr de sesam torrat o blanc o negre .

PROCEDIMENT :

Tallarema la tonyina a tires llargues i gruixudes i les posarem a marinar amb soja, posarem al foc una paella de tipus tefal o in adderent , cuan estigui calenta ho marcarem deixan un color torrat pero d'una manera suptada osigui que no es cogui gens al mitg posat que el tataki es serveix molt poc fet . El tallarem a la mines al gust preferent primetes (dependra del tac) i acabar de adobar amb sal grossa .

Tindrem a ma arros tipus basmati o similar que el deixarem coure al seu punt hi afegirem panses picades, una mica de curry, i uns brots de brócoli .

Es pot acompanyar amb unes fulles de “pusse d’espinaques “ amb amanida amb uns brots germinats de soja i de remoltage vermella , aixi com unes lamines de mango, espolvorajar amb sesam.



RESTAURANT MIRADOR DEL MONTSERRAT

c. LLADONER , 6

URB MIRADOR EL MONTSERRAT 08251 SANTPEDOR

TEL 938320207—938320100 fax 938272978

Email : miradormontserrat@miradormontserrat.com

GONDOLA DE PINYA AMB PEIX I MARISC

INGREDIENTS per pinya :

Pinyes petites de 1'000 gr a 1'200 gr

3 cues de llagosti o 6

1 llagosti sencer

50 grs de cua de gamba pelada cuita

50 gr blat de moro dolç

mandarina confitada

salsa cocktail

fruites vermelles i naturals per decorar

opcionalment : trocets de rap de calamar tendre , o altres peixos i crustacis sense closca ni espines .

SALSA COCKTAIL :

200 gr de mahonesa

100 gr de ketchup

10 gr de salsa Perrins Lea Sauce (Salsa anglesa)

5 gr de Tabasco (Hot Sauce)

5gr de Pastis (Pernot, Marsellese,Ricard..)

Sal

PROCEDIMENT

Buidarem mitja pinya tallada al llarg, la tallarem a daus i els escorrerem be. Els posarem en un vol, hi afegirem les gambes, el blat de moro dolç, i trocets de peix que es desitgi, així com la salsa rosa o cocktail. Tot ben barrejat ho tornarem a farcir dintre de la pinya.

Decorar per sobre amb llagostins i fruites vermelles.



RESTAURANT MIRADOR DEL MONTSERRAT

c. LLADONER , 6

URB MIRADOR EL MONTSERRAT 08251 SANTPEDOR

TEL 938320207—938320100 fax 938272978

Email : miradormontserrat@miradormontserrat.com

TIRA DE FILET I FETGE D'ANEC AMB ARROS SALVATGE. I SALSA DE MOSTAÇA

INGREDIENTS :

2 filets de vedella centrals

Una mica de mostassa

100 gr de fetge d'ànec

Una llesca de pa blanc passat per el sedàs (persillada)

Julivert (persillada)

Un pesic Farigola en pols (persillada)

Oli d'oliva

100 gr de panses picades

½ ceba picada molt fina

200 gr de brandi

250 de nata

Mostassa a la ancienne (de granet)

Clara d'ou (opcional)

PROCEDIMENT:

Agafarem la peça del filet i sols anirà be la part mes central de la pesa tallarem les medalles de filet i després el tallarem per la alçada del filet de tal manera que en surti una tira molt llarga una vegada estesa , ens percatarem si hi ha algun comensal que desitgi la carn molt cuita perquè la tindrem de passar per la planxa salpebrada , una vegada pesada la tornarem a estirar i prepararem mostassa de granet (a la mostassa si pot barrejar una clara d'ou opcionalment) i abadernarem tota la tira, després hi posarem una mica de pasta de fetge d'ànec o tallets molt prims , embolicarem de nou i clavarem dos broquets que els traspassin de punta a punta els pasarem per una paella els col·locarem amb una safata de forn i posarem la persillada de pa i els pasarem per el forn o el gratinador al fons del plat hi posarem una base de arròs salvatge negre prèviament saltejat amb una mica de ceba confitada i unes panses picades .

Salsa desde el motlle (base d'arròs)Ç fins a la vora del plat i el filet a sobre del arròs .

Salsa una mica de brandi reduït , nata i una cullereta de mostassa tipus ancienne



RESTAURANT MIRADOR DEL MONTSERRAT

c. LLADONER , 6

URB MIRADOR EL MONTSERRAT 08251 SANTPEDOR

TEL 938320207—938320100 fax 938272978

Email : miradormontserrat@miradormontserrat.com

PICANTÓ BORRATXO AMB XALOTES DOLÇES I PANXETA.

INGREDIENTS

4 picantons

¾ de brandi barat

32 xalotes

24 champinyons

Oli d'oliva

Sal i pebre

4 fulles de col verda

30 gr de roux

50 de mantega

100 gr de sucre

PROCEDIMENT:

Posarem els picantons amb brandi senzill minim 4 hores ideal 6 hores sempre ben ofegat, i si es pot posar amb bosa al buit amb menys quantitat de brandy es condegeix el mateix efecte. Ba be canviar de postura al picantó.

Posarem el forn escorregut i salpebrat el picando bo i lligat amb l'oli i el deixarem coure al punt . 5 minuts per cada costat aprox .

De mentres posarem a coure en dos casos diferents les xalotes i la panxeta amb oli i quan les xalotes -estingin dolçes i torades les treurem i els llardons també. Apart escaldarem una fulla grossa de col podem passar-la per la paella amb una mica del oli dels llardons que posarem al fons del plat . Amb un casso hi posarem sucre que el farem torrar després quan estigui fred hi posarem una bona part del brandy 1/3 part i el deixarem reduir hi posarem una bola de mantega i ho lligarem amb roux .

Presentarem, un plat gran , al fons la fulla de col podem tallar o no el picantó i el bordejarem amb les xalotes i els llardons afegirem la salsa per sobre o al momento de servir .



RESTAURANT MIRADOR DEL MONTSERRAT

c. LLADONER , 6

URB MIRADOR EL MONTSERRAT 08251 SANTPEDOR

TEL 938320207—938320100 fax 938272978

Email : miradormontserrat@miradormontserrat.com

CUA DE BOU DESOSSADA AMB FOIE I BRUCOLI

INGREDIENTS:

1 CUA DE BOU / VEDELLA

10 DL. OLI OLIVA

½ L.DE VI NEGRE

1 PEU DE PORC

1 CEBA ½ JULIANA

100 GR.CHAPINYO

NOU MOSCADA, SAL, PEBRE

CREPINET DE PORC OBCIONAL O MOTLLE CILINDRIC

BRÒQUIL VERD

BROU / AIGUA

PERSILLADA: PA BLANC RATLLAT, ROMANÍ I FARIGOLA, LLORER EN POLS, ALL I JULIVERT PICAT

BRESSA: 1 CEBA, 1 PASTANAGA, 2 FULLES DE LLORER, 2 ALLS

PROCEDIMENT:

Tallem la cua per les juntes, empebrem i salem, l'enfarinem i la posem a fregir en una cassola i reservem.

Posem a coure la bressa, quan estigui amorosa , afegirem la cua i el vi negre, deixarem reduir i tirarem el brou o l'aigua, deixarem que bulli durant 4 o 5 hores. (es pot fer a olla a pressió).

Mentres tant bullirem el peu de porc, un cop cuit li traurem els ossos i el trinxarem.

Un cop cuita la cua, la desossarem i reservarem la carn.

Hi podem fer una reducció de Px. I afegir

Adobarem la pasta i la mollejarem amb un cilindre on a mitja alçada hi posarem un tac de foie . Un cop freda la podem desemmotllar quan ho anem a servir es pot posar al forn suau amb humitat a 85 grs o escalfar al microones després hi posarem el xampinyons i el bròquil verd per guarnir el plat , la salsa ben colada.

Servir en plat fondo ample .



RESTAURANT MIRADOR DEL MONTSERRAT

c. LLADONER , 6

URB MIRADOR EL MONTSERRAT 08251 SANTPEDOR

TEL 938320207—938320100 fax 938272978

Email : miradormontserrat@miradormontserrat.com

JARRET DE VEDELLA AMB GUARNIMENT

INGREDIENTS

Un jarret
10 dl de oli d'oliva
sal . pebre
0'5 d'Oporto
0'5 de vi negre
2 l. De brou de carn o de verdures
1 ceba grossa a mitja juliana
2 porros mitjans a mitja juliana
sucre
bolets per la guarnició
i roux per lligar la salsa
750 gr de patata per el puré
50 gr de mantega 50 de llet o nata
Sal i nou moscada

PROCEDIMENT:

Posarem el jarret bo i lligat (*) amb una cassola amb l'oli d'oliva ben calent i el enrossirem be, posarem la ceba juliana i el porro fins que quedin fosos . després traurem tot l'oli i l'ofegarem amb el oporto i el vi negre i deixarem coure amb el casso bo hi tapat esperant que redueixi fins a la meitat i el cobrirem de brou de carn o de verdures (est pot fer amb una olla a pressió) deixarem coure 5 hores aproximadament, a foc molt lent (tot dependrà de la peça).

Comprovarem el punt clavant-li una broquet i observant que surt sense que s'endugui la peça. A les hores la deixarem refredar un xic i la tallarem atalls de 1 cm de gruix tenir en compte que el principi i el final poden ésser mes gruixuts.

Guarniment , Farem un puré de patata bo i cuita la pesarem per el pasa puré i afegirem una mica de llet i la mantega ,a la vegada hi podem afegir un oli de tòfona per donar-li un toc original , sal i nou moscada

Amb la salsa la colarem i la lligarem si es molt clara la farem reduir, hi podem posar uns boles per guarnició.

(* si volem que vagui una mica mes ràpida la cocció es pot partir per la meitat)



RESTAURANT MIRADOR DEL MONTSERRAT

c. LLADONER , 6

URB MIRADOR EL MONTSERRAT 08251 SANTPEDOR

TEL 938320207—938320100 fax 938272978

Email : miradormontserrat@miradormontserrat.com

FLAM DE LLIMONA

INGREDIENTS

3 Ous

7 clares

750 cl. de llet

350 de sucre (per la llet)

6 Llimones grosses

DECORACIÓ

Fruites vermelles

PROCEDIMENT:

Agafarem les Llimones i amb un ratllador fi en traurem la pell, posarem la llet a bullir amb el sucre, i quant arranqui el bull les hi tirarem.

Amb un vol posarem els ous i baterem afegint-hi la llet després bo hi tot barrejat el passarem per un colador xinès. I ficar al motlle i seguidament al bany Maria al forn durant 25 minuts a 190 gs.

Obsionalment es pot posar sucre torrat al motlle ull no massa torrat .
(120 gr de sucre)



RESTAURANT MIRADOR DEL MONTSERRAT

c. LLADONER , 6

URB MIRADOR EL MONTSERRAT 08251 SANTPEDOR

TEL 938320207—938320100 fax 938272978

Email : miradormontserrat@miradormontserrat.com

CARPACIO DE PEU DE PORC AMB OLI DE PINYONS I TRUFA

INGREDIENTS

4 peus de porc tallats

Una fulla de llorer

Una ceba petita i dos clavellines d'olor

150 gr Oli de 04 ,

100 ge de pinyons (50 i 50)

50 gr de ametlla crua pelada

Sal grossa de gustos

Unes lamines de trufa (o cep fresc)

PROCEDIMENT:

Agafarem 2 peus de porc sencers bo hi tallats i els posarem a escaldar , no aprofitarem l'aigua i els posarem a coure de nou amb una fulla de llorer una mica de pebre una ceba i un parell de clavellines d'olor .

Una vegada cuits i tendres només agafarem els peus i els desusarem i els posarem en forma de rul·lo amb un paper film , els refredarem i amb una màquina de tallar embotits els tallarem a lamines i el podarem en un plat prèviament una mica untat amb l'oli de pinyons . a sobre un mica més d'oli amb els pinyons granats i sal grossa (pot ser de gustos) i unes lamines de tòfona negra .

Oli de pinyons :

Agafarem un grapat de pinyons i unes ametlles i ho passarem amb una mica d'oli de 04 o suau de acides a un turmix o un vas triturador, també després hi posarem uns cuants dels pinyons tallats un xic perquè si trobin . (o si més no sencers).



RESTAURANT MIRADOR DEL MONTSERRAT

c. LLADONER , 6

URB MIRADOR EL MONTSERRAT 08251 SANTPEDOR

TEL 938320207—938320100 fax 938272978

Email : miradormontserrat@miradormontserrat.com

CANELONS DE BOLETS AMB BEIXAMEL D'IBERIC

INGREDIENTS:

1 ceba grossa

100 gr de mantega

sal i pebre

600 gr de bolets picats

un boci de pa de 40 gr (o tres llesques de pa angles (Bimbo))

gotes de xeres sec

Beixamel d'ibèric

50 gr de mantega

150 gr. Grassa de pernil ibèric

1.l. De llet

nou moscada ratllada o pols

60 lamines de pasta de canelons bullida o creps fets a casa (veure recepta)

Per el crep :

Un troc de canselada de pernil

200 cl. De llet

50 de farina

Sal , julivert sec molt matxacat

Rovell d'ou

PROCEDIMENT:

Posarem la ceba molt picada amb la mantega a coure al foc després hi posarem els bolets que els tidrem pre cuits i molt picats afagirem les engrunes de pa ben remanat amb les gotes de xeres i ho pasarem si cal per un cuter o turmix fins que quedi una pasta, adresar de sal i pebre.

Amb una paella inaderent hi farem els creps èr embolicar la pasta de bolets,

En un vol posarem la llet i la farina i el julivert molt matxacat tot bo i remenat amb un rovell d'ou i la sal i pebre.

Per la beixamel, posarem a bullir la llet i amb un casso amb un altre hi posarem la mantega i el greix de ibèric a la vegada la farina cuan estigui fos tot ben lligat hi afegirem la llet que ja haurà bullit i remenarem continuadament fins que quedi fina nou moscada

Farcirem amb la pasta de bolets i els embolicarem posarem en una fon i els banyarem amb la beixamel d'ibèric i els gratinarem amb el formatge de fondre.



RESTAURANT MIRADOR DEL MONTSERRAT

c. LLADONER , 6

URB MIRADOR EL MONTSERRAT 08251 SANTPEDOR

TEL 938320207—938320100 fax 938272978

Email : miradormontserrat@miradormontserrat.com

GARRI PETIT FARCIT DE NADAL .

Procediment :

Agafarem el garrí i el desusarem tot excepte el cap .

Prepararem una barreja de les següents carns picades

450 gr de carn de porc magre

350 de cansalada virada

Opcional fetge de porc uns 150 gr.

150 de prunes sense os

120 de orellanes

150 de panses

1 pebrot grosset picat

Julivert

3-4 ous

Sal pebre

Oli d'oliva o greix ibèric

Procediment :

Una vegada desusat el garrí el salpebrarem i el deixarem a vanda mentre preparem la carn .

Posarem totes les carns i el pebrot picat les prunes orellanes , i panses i el julivert en un perol que el treballarem una bona estona i afegirem els 3-4 ous sal, pebre i `pebre vermell dolç .

Farcirem el garrinet i el cosirem i el posarem al forn a 170 gr. Durant una hora i mitja (dependrà del diàmetre . (es farà cata de temperatura i el interior ha de estar a 60 gr. Mínim)

Es taparan les orelles i el morro i es anirà mullant

Plat que es ideal per fer i menjar amb uns 10 minuts de repòs després de la seva arribada de temperatura . i per el dia seguen com plat fred es també ideal .



RESTAURANT MIRADOR DEL MONTSERRAT

c. LLADONER , 6

URB MIRADOR EL MONTSERRAT 08251 SANTPEDOR

TEL 938320207—938320100 fax 938272978

Email : miradormontserrat@miradormontserrat.com

TURBOT AMB SIPIONES I FAVETES I BOLETS

Tres talls del centre de turbot

200gr d'oli d'oliva

1kg de sipiones (nets sense canya)

100 gr de pernil o bacó a tires ben estretes

1 Ceba mitjana picada molt fina

1 All picat grosset

400 a 500 gr de fave

tes pelades (de gavardina i de pell si son grosses) o si no de conserva d'oli minis

9 cors de menta

150 gr de patata violeta feta xip (oli per la fritura)

200 gr de bolets (rovelló boto petit)

Procediment

Amb una paella i farem un xic d'oli d'oliva quant estigui calent hi posarem el xipirons per fer la primera saltejada quant qualli la carn de les sipiones posarem a escorrer .

Amb una paella i posarem un xic d'oli d'oliva i posarem les tires de llardons o de pernil després un xic de Ceba picada molt fina després l'all picat les favetes i els bolets petits o si mes no tallats petits i les sipiones al final sala un xic.

En un a in adherent hi posarem a coure el turbot amb os . Posarem en un plat el saltejat de sipiones favetes i bolets i a sobre el tall de turbot , guarnir amb unes xips de patata violeta i oli verd de julivert i unes fulles de menta



RESTAURANT MIRADOR DEL MONTSERRAT

c. LLADONER , 6

URB MIRADOR EL MONTSERRAT 08251 SANTPEDOR

TEL 938320207—938320100 fax 938272978

Email : miradormontserrat@miradormontserrat.com

BACALLÀ LLOM AMB CIGRONS FRUITS SECS I OU ESCALFAT

INGREDIENTS per a 3 comensals.

20 c. D'oli d'oliva

200 gr de Ceba picada molt fina

70 gr de tires de pernil ben fines

Una fulla de llorer

Dos alls picats molt fins

150 gr de pebrot picat molt fi

15 cl. de tomàquet confitat.

4 algues de mar

300 gr de cigrons (Bullits)

½ l brou de bacallà o caldo de peix

3 talls de morro de bacallà dessalat de bona qualitat

4 brots de julivert picat molt fi

6 prunes

3 orellanes

100 de panses de corint

PROCEDIMENT:

En una cassola posarem la ceba i el oli i els dos alls picats, ho remenarem fins que quedi vidriós, afegir el pebrot picat i el pernil i la fulla de llorer quan estigui cuit, posar el tomàquet i tot seguit els cigrons i els fruits secs i deixar bullir una estoneta al últim moment posar les algues

A part farem un ou escalfat amb aigua i vinagre i sal (els ous han de esser frescos

El Bacallà tindrem dues maneres de coure'l, el podem fer a la planxa donant-li un toc torradet i tanca'n be els seus porus per tal que ens quedi Amorós.

O el podem ofegar amb els cigrons . en les dues maneres hem de tindre en compte que els cigrons siguin caldosets, o amb l'aigua que ens deixarà anar el bacallà o si el fem a la planxa amb una mica de brou de peix que hi podem afegir.

Posar be en un plat soper gros i el tac de bacallà a sobre i al costat del ou escalfat.