

Menu especial de Candelera 2017

Aperitiu de benvinguda:

Olives trencades
Bunyols de bacallà
Llagostins al vapor

Entrants per compartir:

Pà de coca amb tomàquet de penjar
Pernil de glà Gran Reserva
Foie micuit d'elaboració artesanal aromatitzat amb Romer i Farigola
Calamar a la romana
Berberechos naturals a la planxa

Plat principal a escollir:

- Espatlla de Cabrit al forn amb la seva guarnició
- Arros Carnarolli amb sepionets (mínim dues persones)
- Llenguado a la planxa amb la seva guarnició

Bodega:

Vi Blanc o Negre de Terra Alta

Postres d'elaboració artesanal:

Brownie de xocolata amb gelta de vainilla de Madagascar

i

Cafè acompanyat per un pastisset de cabell d'Àngel

Preu per persona: 47,00 € (10 % IVA inclos)

No estan incloses les begudes d'alta graduació tipus Gintonic, Wisky Malta, etc.

