

Menú especial per les VII Jornades Gastronòmiques dels Fideus Rossejats

Aperitiu de benvinguda:

Milfulls de crema d'escalivada amb tonyina en conserva, recepta a l'antiga
acompanyat per un Vermuth de la Cooperativa de Capçanes

Entrants per compartir:

Tàrtar de tonyina Balfegó amb diferents tipus de caviars
Tataki de tonyina Balfegó amb melmelada artesanal de Gingebre
Musclos a l'estil "Rosalia" (mare del cuiner)

Plat principal:

Fideus Rossejats amb Gamba Blanca i All-i-oli Verd

Postres d'elaboració artesanal

Tartar de freses marinades i gelat amb un tocs orientals
Cafè inclòs

Bodega: Vi Blanc Raig de Raïm, Garnatxa Blanca (D.O. Terra Alta)
Preu per persona 42,00 € (10 % IVA INCLÒS)