

INFORMACIÓN RESTAURANTES

La elección de los platos de los menús de sábado mediodía y sábado noche deben comunicarse previamente al siguiente correo: francestevezz@hotmail.com

Para mayor agilidad, se ruega pago previo al realizar la inscripción.

CENA VIERNES

“El Galliner de l’Antiquari” C/Sta Anna, 3

Menú picoteo 25€

<https://www.facebook.com/El-galliner-de-lAntiquari-148563901839831/>



MENÚ de Picoteo 25€ por persona

Primeros para compartir

- Paté de perdiz de la Carolina con sus tostaditas.
- Carpaccio de bacalao sobre tomate natural y olivada de Aragón.
- Cuatro croquetas de ibérico.
- Ensalada de brotes con rulo de cabra caramelizado.
- Champiñones rellenos de ibérico.
- Lacón gallego con su pimentón.
- Sartén de “Huevos como dice Lucio”.
- Sartén de solomillo de ternera con foie.

Postre uno por persona y a elegir

- Coulant de chocolate.
- Sorbete de Mojito.
- Tarta de queso.

Botella de vino D.O. Montsant , Rioja o Ribera para 4 personas.
Agua mineral sin gas
El resto de bebidas se contarán a parte (Cafés no incluidos)

COMIDA SÁBADO

“Quim i Quima” C/Les coques, 1

Menú 25€

Entrantes a escoger:

Ensalada espinacas, granadas i queso
Pasta con trompetas de la muerte
Pudding de setas con muselina de jamón

Segundos a escoger:

Salmón a los aromas andaluces
Churrasco de cerdo ibérico
Solomillo de cerdo a queso azul

Degustación de postres

Agua, cafés y vino



<https://www.facebook.com/quimquima>

<https://www.quimquima.cat/>

CENA SÁBADO

<http://www.medi-terraneum.com/>

<https://www.facebook.com/MediterraneumPortTarraco/>

A elegir un primero, un segundo y postre.....la música corre de nuestra cuenta.



Aperitivo de la casa

Primeros

Carpaccio de ternera con pesto de oliva Kalamata y parmesano
Canelón de pollo de corral con sérum de queso
Ensalada de brotes frescos con virutas de salmón marinado y eneldo

Segundos

Merluza a baja temperatura con pil-pil i sanfaina
Meloso de ternera con milhojas de patata y panceta
Lingote de cordero crujiente con cebollitas caramelizado

Postres

Compota de frutos rojos con espuma de yogurt
Pastel de chocolate con helado de mandarina
Sopita de frutas exóticas con helado de coco

Pan, agua y vino de la casa

35,00€

Responsables De Gastronomía:
Clara Bermant y Franc Estévez

BON PROFIT!!!!

