

Menú festiu de Carnaval

(Del 17 al 19 de febrer)

Us proposem un menú degustació especial per la celebració del Carnaval de Calafell 2012

Comencem amb un petit aperitiu de la casa

L'amanida de brots joves amb fetge fresc de "mi-cuit" i pedrers d'ànec a la vinagreta balsàmica

Suprema de llobarro amb alls tendres i calçots a l'aroma de vi blanc

Cuixa de cabrit farcida de fruites seques a la salsa d'herbes fresques

Mousse de xocolata blanca i festucs a l'escuma lleugera de xocolata biològica de Sao Tome.

Cafè acompanyat amb la màscara de xocolata i gerd

Cafè i pa inclòs /Begudes no incloses

Preu 30 € (IVA no inclòs)

Menú festivo de Carnaval

(Del 17 al 19 de febrero)

Os proponemos un menú degustación especial para la celebración del Carnaval de Calafell 2012

Empezamos con un pequeño aperitivo de la casa

Ensalada de brotes jóvenes con hígado fresco “mi-cuit” y mollejas de pato a la vinagreta balsámica.

Suprema de lubina con ajos tiernos y “calçots” al aroma de vino blanco

Pierna de cordero de cabrito rellena de frutas secas a la salsa de hierbas frescas

Mousse de chocolate blanco y pistacho con espuma ligera de chocolate biológico de Sao Tome.

Café acompañado con la máscara de chocolate i frambuesa

Café y pan incluido / Bebidas no incluidas

Precio 30 € (IVA no incluido)