

MENU CALÇOTADA 2016

PAN TOSTADO CON TOMATE

1º PLATO A ELEGIR

CALÇOTS SERVIDOS EN TEJA CON ROMESCO

O

ALCACHOFAS A LA BRASA

O

COCA DE ESCALIBADA CON ANCHOAS Y OLIVAS

2º PLATO A ELEGIR

PARRILLADA DE CARNE

(POLLO, BUTIFARRA, CORDERO, CHORIZO, MORCILLA, PATATA ALCALIU Y JUDIAS SALTEADAS)

(SERVIDA EN BANDEJA SOBRE CARBON VEGETAL)

O

ENTRECOT DE TERNERA AL GUSTO

O

BUTIFARRA CON JUDIAS SALTEADAS

POSTRE

CREMA CATALANA

O

SORBETE DE LIMON

O

HELADO

BEBIDA: "EL VINO SERA 1 BOTELLA CADA 4 PERSONAS"

SINTIAL BLANCO VERDEJO (D.O. RUEDA)

O

SINTIAL TINTO CABERNET SUAVIGNON (D.O. RIBERA DEL DUERO)

Y AGUA MINERAL

PRECIO POR PERSONA : 31,00 €

LA REPETICIÓN DE CALÇOTS TENDRA UN COSTE DE 8,00 € POR TEJA

I.V.A. INCLUIDO EN EL PRECIO