



MENÚ C

PRIMEROS PLATOS:

(Para picar, en medio de la mesa, cada 4 personas)

LAS ACEITUNAS VARIADAS,
LOS COGOLLOS DE TUDELA CON ANCHOAS DE LA ESCALA Y ATÚN,
LAS VIRUTAS DE JAMÓN DE JABUGO, CON PAN CON TOMATE,
EL PULPO "A FEIRA",
LAS CROQUETITAS CASERAS,
LOS CALAMARES A LA ROMANA, y
LAS ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA

~

SEGUNDOS PLATOS:

(A elegir entre los siguientes)

EL ENTRECOTTE A LA PARRILLA o AL ROQUEFORT, o
EL ESTOFADO DE BUEY, o
LOS FILETES DE LENGUADO A LA SALSAS DE ERIZOS DE MAR, o
LA MERLUZA A LA VASCA, o
EL BACALAO AL AJO CONFITADO, o
EL SALMÓN FRESCO CON ALMEJAS, EN SALSAS VERDE

~

POSTRE:

EL SURTIDO DE REPOSTERÍA DE LA CASA

~

CAFÉS e INFUSIONES

~

Bodega:

- VINOS BLANCOS: Ribeiro D.O.
- VINOS TINTOS: Rioja crianza
- AGUAS MINERALES

Consell de Cent, 256 - 08011 Barcelona
Tels: 93.453.31.35 o 93.454.76.99 Fax: 93.451.33.95
www.casadario.com