



MENÚ N° 6

PRIMEROS PLATOS:

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

*LAS ACEITUNAS VARIADAS,
LOS PIMIENTOS DE PADRÓN,
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",
EL PESCADITO FRITO (o similar),
LAS CROQUETITAS CASERAS,
LOS CALAMARCITOS A LA PLANCHA,
LAS NAVAJAS A LA PLANCHA y
LOS PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE PESCADO Y MARISCO*

~

SEGUNDOS PLATOS:

(A elegir entre los siguientes:)

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

~

POSTRES:

*MOUSSE DE HIGOS CON CHOCOLATE CALIENTE
(o cualquier otro postre a convenir con antelación)*

~

CAFÉS Y LICORES DE LA CASA

~

Bodega:

- VINO BLANCO: Ribeiro D.O.
- VINO TINTO: 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