

MENÚ

XATONADA DE CALAFELL

MENÚ A MESA COMPLETA

BEBIDA DE BIENVENIDA

Vermut "Miró" blanco o negro o copa de cerveza Estrella Damm

APERITIVO DE CORTESÍA

Aperitivo del Chef by Rosendo Caelles

ENTRANTE

Xatonada ' L'autèntica de Calafell '

PRINCIPALES A ESCOGER

Calamar de Costa a la plancha con "all-i-oli"

Entrecote "lomo bajo madurado 30 días"
de ternera a la parrilla (300 grs)

POSTRE Y CAFÉ

Crema catalana "casera" con Carquiñolis

o

Coulant de chocolate con helado de vainilla

&

Copa de cava Oriol Rosell Brut Nature Gran Reserva

BEBIDAS

Agua 4R 'osmotizada' (0,50 l. por persona)

&

Vino a escoger (1 copa por persona)

Vino Blanco: Llagrimas de Tardor - DO Montsant

Vino Rosado: Curiosa - DO Penedès

Vino Tinto: Villacreces Pruno - DO Ribera del Duero

45€

POR PERSONA

IVA INCLUIDO