

Sa Marinada

CUINA DE MAR



CAELUM

Preu per persona: 39,50 euros –iva inclòs

Aperitiu de :

Tastets gormands

-xarrup de crema de llagosta, bunyol de brandada de bacallà, mini broqueta de peix i verdures, garota gratinada-

Pica- pica en el centre de la taula:

Musclos al vi blanc

Sardines farcides d'escalivada i fregides accompanyades d'amanida rusa

Amanida de calamars de potera a l'estil de Sa Marinada

Assortiment de croquetes i accompanyament d'amanida de col

-de formatge, de pollastre i york i de ceba i pastanaga-

*

Cal escollir-ne un:

Suprema de llobarro a la salsa de mostassa. Patata vapor

Cuixa de pollastre amb escamarlans i tripa de bacallà –xup xup de festa-

Peu de porc a la planxa amb foie a la salsa de Pedro Ximénes

Paella del senyoret –mínim dues persones-

*

Cal escollir-ne un:

Semifred de crema catalana amb salsa de cítrics

Sorbet de llimona al cava

Carpaccio de pinya, mousse de coco i coulis de kiwi

Pastís de recuit de Fonteta amb melmelada de fruita vermelha

*

Cafè i Petit Fours

Bodega:

Blanc Tranquille de caves Torelló. (D.O. Penedès)

Inspirador negre (D.O. Empordà – Costa Brava)

Pere Ventura Gran Reserva. Tresor (D.O. cava) –amb les postres-

Aigües minerals