

Sa Marinada

CUINA DE MAR



PRIMA DI NATALE

Preu per persona: 37 euros –iva inclòs

Pica- pica en el centre de la taula:

Fritura de peix Sa Marinada –diverses fritures amb diverses textures-

Costelletes de conill saltades al perfum d'all i romaní

“Callos” de mar –tripa de bacallà amb cigrons. Plat xup xup-

Musclos a la marinera –de tradició Mediterrànea-

*

Cal escollir-ne un:

Bacallà negre amb salsa Tosazuan

– Lleuger. Salsa elaborada amb una base de caldo de peix, vinagre de arròs i un punt de soja--

Calamars a la seva tinta amb arròs blanc – típic de la nostra terra per aquestes dates-

Cuixa de pollastre amb escamarlants i tripa de bacallà –plat xup xup molt de Nadal-

Arròs caldós de cranc blau del Delta de l'Ebre –mínim dues persones. Un cranc dolç i molt gustós-

*

Cal escollir-ne un:

Biscuit glacé ametllat de la casa amb xocolata calenta

Sorbet de mandarina amb vodka

Creps farcits de nata amb salsa de cítrics i pell de taronja confitada

Copa Sa Marinada

–cruixent d'ametlla amb salsa de vi, pinya especiada, gelat de nous, nata i merengue sec-

*

Cafè i Petit Fours

Bodega:

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

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

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

Aigües Minerals