



RESTAURANT

Cuina de Mercat-Marisqueria

Reserva prèvia al 93 726 27 91

Dijous nit 15 de desembre
hora inici 21 h

Sopar-maridatge

Ens acompanyarà el senyor Paco Rodero, director general de la bodega Pago de los Capellanes.



PAGO DE LOS CAPELLANES

Degustació de oli verge d'oliva de la comarca amb pa rústic fet per nosaltres i llonganissa de Cal Prat de Sabadell.

Una ostra i nécores al vapor

Plats de Pernil de glà Joselito al centre de la taula

Steak tartar de vadella

Fetge d'anec a la planxa amb poma i reducció P.X.

Canelons de ceps amb crema de parmesà i tòfona

Suquet de cloïsses amb mongetes del Ganxet

Llom de ciervol amb reducció de mel i vi Pago de los Capellanes

Assortit de formatges

Assortit de turrons de Nadal

Durant tot el sopar es provarà tots els vins de la bodega Pago de los Capellanes:

Pago de los Capellanes Jove

Pago de los Capellanes Criança

Pago de los Capellanes Reserva

Pago de los Capellanes EL Nogal

Pago de los Capellanes El Picon



60 €

Pa, aigües i café inclòs. Preu per persona amb IVA inclòs

www.restaurantcanfeu.com