



MENÚ HOTEL DON CÁNDIDO

Martes, 9 de Febrero de 2010

Nuestro buffet de crudités

ENTRANTES

Sopa de escudella con fideos al vino de manzanilla

o

Carpaccio de ternera, virutas de manchego y aceite de trufa

o

Salteado de arroz, verduras y gambas con toque "soba"

SEGUNDOS

Albóndigas a la jardinera

o

Filetes de dorada al "all cremat"

o

Codornices asadas, foie y uvas

POSTRES

Selección del buffet

Vino de la casa y agua mineral

13,50 € (IVA incluido)



MENÚ HOTEL DON CÁNDIDO

Dimarts, 9 de Febrer de 2010

El nostre buffet de crudités

ENTRANTS

Sopa d'escudella amb fideus i vi de camamilla

o

Carpaccio de vedella, encenalls de manxego i oli de trufa

o

Saltat d'arròs, verdures i gambes amb toc "soba"

SEGONS

Mandonguilles a la jardinera

o

Filet d'orada amb alls cremats

o

Guatlles rostides, foie i raïm

POSTRES

Selecció del bufet

Vi de la casa i aigua mineral

13,50 € (IVA inclòs)



DON CANDIDO HOTEL MENU

Tuesday 9th February 2010

Our crudités buffet

HORS D'OEUVRE

Escudella cream soup with noddles and chamomile wine

or

Veal carpaccio with manchego shavings and truffled oil

or

Rice sautéed, vegetables and prawns with "soba" touch

MAIN COURSES

Meatballs à la jardinière

or

Gilthead fillets with garlicks

or

Roasted quails, foie and grapes

DESSERTS

Buffet selection

Wine and mineral water

13,50 € (VAT Included)