



MENÚ HOTEL DON CÁNDIDO

Miércoles, 10 de Marzo de 2010

Nuestro buffet de crudités

ENTRANTES

- Tagliatelle en crema de quesos y picada de frutos secos
- o
- Filetes de anchoas, tomate agri dulce, fruta caramelizada y hojas verdes
- o
- Revuelto meloso de espárragos trigueros, ceps y pan crujiente

SEGUNDOS

- Entrecot minuta a la parrilla con gratén de butifarra negra
- o
- Pieza de mero en "suquet" marinero con almejas
- o
- Conejo guisado con jengibre y canela

POSTRES

Selección del buffet

Vino de la casa y agua mineral

13,50 € (IVA incluido)



MENÚ HOTEL DON CÁNDIDO

Dimecres, 10 de Març de 2010

El nostre buffet de crudités

ENTRANTS

Tagliatelle amb crema de formatges i picada de fruits secs

o

Filets d'anxoves, tomàquet agredolç, fruita caramel·litzada i fulles verdes

o

Revoltim melós d'espàrrecs de marge, ceps i pa cruixent

SEGONS

Entrecot minuta a la graella gratinat amb botifarra negra

o

Peça de mero amb suquet mariner i cloïsses

o

Conill rostit amb gingebre i canyella

POSTRES

Selecció del bufet

Vi de la casa i aigua mineral

13,50 € (IVA inclòs)



HOTEL DON CÁNDIDO MENU

Wednesday 10th March 2010

Our crudités buffet

HORS D'OEUVRE

Tagliatelle with cheeses cream and minced dried fruits

or

Anchovies fillets, sweet and sour tomato, caramelized fruits and green leaves

or

Creamy wild asparagus sauté, mushrooms and crunchy bread

MAIN COURSES

Grilled entrecote with gratinated blood sausage

or

Grouper piece with sailor "suquet" and clams

or

Stewed rabbit with ginger and cinnamon

DESSERTS

Buffet selection

Red wine and mineral water

13,50 € (VAT included)