



MENÚ HOTEL DON CÁNDIDO

Viernes, 12 de Marzo de 2010

Nuestro buffet de crudités

ENTRANTES

Espinacas a la crema, pasas, piñones y queso de cabra

o

Sopa de pescado tradicional

o

Canelones rossini con bechamel aromatizada al brandy

SEGUNDOS

Codillos de cerdo deshuesados y cremoso de calabacín

o

Sepia a la plancha con picada verde de cebollino

o

Salteado de ternera, tomate provenzal y jugo aromático

POSTRES

Selección del buffet

Vino de la casa y agua mineral

13,50 € (IVA incluido)



MENÚ HOTEL DON CÁNDIDO

Divendres, 12 de Març de 2010

El nostre buffet de crudités

ENTRANTS

Espinacs amb crema, panses, pinyons i formatge de cabra

o

Sopa de peix tradicional

o

Canelons rossini amb beixamel aromatitzada i brandy

SEGONS

Garrons de porc desossats i cremós de carbassó

o

Sípia a la planxa amb picada verda de cibulet

o

Saltat de vedella, tomàquet provençal i brou aromàtic

POSTRES

Selecció del bufet

Vi de la casa i aigua mineral

13,50 € (IVA inclòs)



HOTEL DON CÁNDIDO MENU

Friday 12th March 2010

Our crudités buffet

HORS D'OEUVRE

Creamy spinachs, raisins, pine nuts and goat cheese

or

Traditional fish cream soup

or

Cannelloni rossini with béchamel sauce and brandy

MAIN COURSES

Pork hocks and creamy courgette

or

Grilled cuttlefish with green minced chives

or

Sautéed veal, provence tomato and aromatic broth

DESSERTS

Buffet selection

Red wine and mineral water

13,50 € (VAT included)



MENÚ HOTEL DON CANDIDO

Viernes 12 Marzo/ Divendres 12 Març/Friday 11th March

ENTRANTES / ENTRANTS / HORS D'ŒUVRE

Espinacas a la crema, pasas, piñones y queso de cabra
Espinacs amb crema, panses, pinyons i formatge de cabra
Creamed spinach, raisins, pine nuts and goat cheese

o

Sopa de pescado tradicional

Sopa de peix tradicional

Traditional fish cream soup

o

Canelones rossini con bechamel aromatizada al brandy

Canelons rossini amb beixamel aromatitzada i brandy

Cannelloni rossini with béchamel sauce and brandy

SEGUNDOS / SEGONS / MAIN COURSES

Codillos de cerdo deshuesados y cremoso de calabacín

Garrons de porc desossats i cremós de carbassó

Pork hocks and creamy courgette

o

Sepia a la plancha con picada verde de cebollino

Sípia a la planxa amb picada verda de cibulet

Grilled cuttlefish with green minced chives

o

Salteado de ternera, tomate provenzal y jugo aromático

Saltat de vedella, tomàquet provençal i brou aromàtic

Sautéed veal, provence tomato and aromatic broth

POSTRES / DESSERTS

Selección del buffet / *Selecció del buffet*

Our buffet selection

Agua mineral y vino / *Aigua mineral i vi*

Mineral water and red wine

13,50 € (IVA incluido)