



MENÚ HOTEL DON CÁNDIDO

Viernes, 30 de Julio de 2010

Nuestro buffet de crudités

ENTRANTES

Ensalada de lentejas con atún y pepino

o

Huevos poché con foie y crema perigourdine

o

Carpaccio de bacalao con aceite trufado y curry

SEGUNDOS

Turnedó de solomillo ibérico

o

Pez espada en vinagreta tibia de alcachofas

o

Ternera lacada sobre setas
y cebolla caramelizada

POSTRES

Selección del buffet

Vino de la casa y agua mineral

13,95 € (IVA incluido)



MENÚ HOTEL DON CÁNDIDO

Divendres, 30 de juliol de 2010

El nostre buffet de crudités

ENTRANTS

Amanida de lleties amb tonyina i cogombre

o

Ous poche amb foie i crema perigourdine

o

Carpaccio de bacallà amb oli trufat i curri

SEGONS

Turnedó de filet ibèric

o

Emperador amb vinagreta tebia de carxofes

o

Vedella lacada sobre bolets
i ceba caramel.litzada

POSTRES

Selecció del bufet

Vi de la casa i aigua mineral

13,95 € (IVA inclòs)



HOTEL DON CANDIDO MENÚ

Friday, 30th July 2010

Our crudités buffet

HORS D'OEUVRE

Lentils salad with tuna and cucumber

or

Poached eggs with foie
and perigourdine cream sauce

or

Cod carpaccio with truffled oil and curry

MAIN COURSES

Iberian sirloin tournedos

or

Swordfish with warm artichokes vinaigrette

or

Veal with mushrooms and caramelised onion

DESSERTS

Buffet selection

Red wine and mineral water

13,95 € (VAT included)