

Jornades gastronòmiques de la CUINA VALENCIANA, més que arròs

F HOTEL
DON CANDIDO
★★★★

Del 31 de maig al 13 de juny

Entrant / Entrante

Coca de pebrera, tomaca i tonyina
Coca de pebrera, tomate y atún

Primer plat / Primer plato

Amanida de carxofes de Benicarló
moixama i vinagreta templada d'hortalisses
i

All i pebre d'anguila maresa i creilles confitades

*Ensalada de alcachofas de Benicarló,
mojama y vinagreta templada de hortalizas*

y

All i pebre de angula y patatas confitadas

Segon plat / Segundo plato

Arròs de senyoret en marisc pelat
Arroz de señorito con marisco pelado

Postres / Postre

Arnadi de carbassa i ametlles amb aroma de canyella,
gelat de llet merengada i sabayons de citrics
*Arnadi de calabaza y almendras con aroma de canela,
helado de leche merengada y sabayons de cítricos*

Aigua de València per finalitzar...
Agua de Valencia para finalizar...

El celler / La bodega

Vi negre Venta del Puerto nº12 (D.O. Valencia)
Vi blanc Blanc de blancs Viña Silvia (D.O. Penedès)
Aigües minerals i cafè

*Vino tinto Venta del Puerto nº12 (D.O. Valencia)
Vino blanco Blanc de blancs Viña Silvia (D.O. Penedès)
Agua minerales y café*

Preu / Precio: **29,50€** (IVA inclòs/ incluido)

Amb la col·laboració de Baraka Club de Viatges:

