

SOPARS A LA FRESCA AL PATI BLAU

ESPECIAL 17 DE JULIOL: temàtica marinera

Primers a triar entre:

- * pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà
- * amanida amb cruixents de marisc regada amb salsa romesco

Segon:

- * espatlles de conill en escabetx
- * salmó a la planxa amb salsa soja i taronja
- * costelles de cabrit arrebossades amb escalivada

Postres:

- * Pastís sàxer - tot de xocolata
- * copa gelada de tres sabors

Pa, aigües minerals, vi blanc o negre, DO Costers del Segre (1 ampolla cada 2)

25 € IVA inclòs

En acabar us convidarem a fer un rom cremat !!!