

CUINA CINQUENA GAMMA I CATERING
:::cibus

Aquest
Nadal

NO

CUINIS!

Nosaltres ho fem per a TU...



ENTRANTS

- | | |
|--|-------|
| > Foie gras micuit 75gr. amb torradetes | 5,45 |
| > Daus de bacallà "esqueixat" amb el seus picadillos i oli d'alfàbrega (4 per ració) | 4,70 |
| > Turró de carn d'olla amb oli de ceps (unitat) | 11,15 |
| > Escudella de nadal amb galets farcits de pilota (ració) | 8,90 |
| > Canelons XXL de gambes i peix amb beixamel de marisc (2 per ració) | 7,60 |
| > Canelons XXL de rostit amb tòfona (2 per ració) | 6,90 |
| > Timbal de patata confitada amb botifarra del perol i salsa de bolets | 8,40 |

PEIXOS

RACIÓ

- | | |
|---|-------|
| > Poupietes de llenguado i llagostins amb salsa de cava i taronja | 13,60 |
| > Cassola de rap i gambes | 15,50 |
| > Calamars farcits tradicionals | 12,80 |
| > Caldera de llamàntol (mínim 3 racions) | 23,50 |

CARNS

RACIÓ

- | | |
|--|-------|
| > Timbal de xai confitat amb poma i vi ranci | 10,25 |
| > Garrinet sense feina amb gratén de patata | 14,30 |
| > Melòs de vedella amb parmentier trufada i xips de verdures | 8,30 |
| > Filet "metxat" Rossini amb salsa de foie i tòfona | 11,60 |
| > Poularda farcida de carn, salsitxes i cansalada sencera | 10,23 |
-