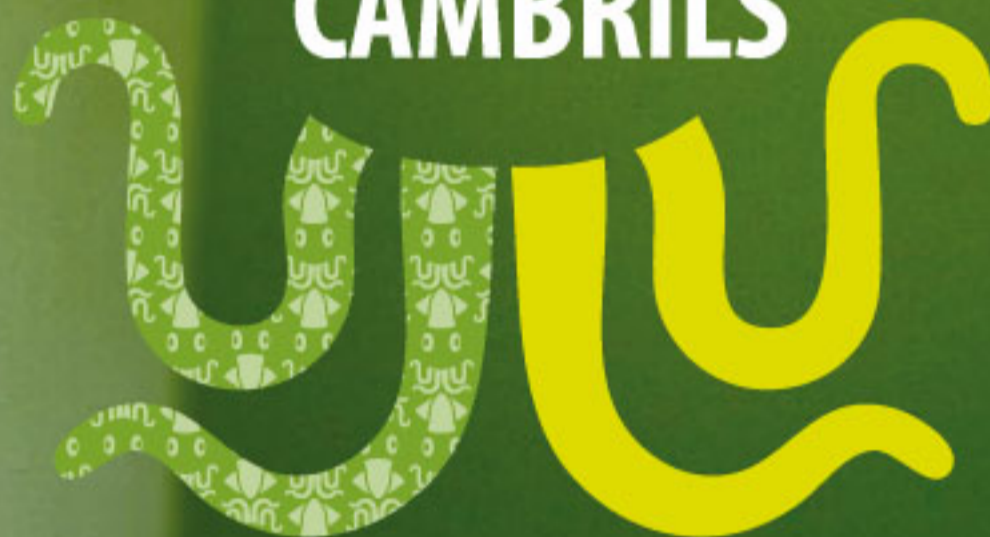




4^{ES} JORNADES
GASTRONÒMIQUES DEL

Calamar

CAMBRILS



28 DE SETEMBRE - 14 D'OCTUBRE 2018

TORELLÓ
VITICULTORS



CASA GALLAU

C/ Pescadors, 25
977 360 261

36,00€



IVA inclòs / incluido
Menú mínim 2 persones /
mínimo 2 personas

ENTRANT

Amanida de brots tendres i llagostins de Sant Carles amb vinagreta de tinta de calamar

PRIMER PLAT

Lligadets de calamar amb cansalada de porc Duroc confitada i salsa de romesco

PLAT PRINCIPAL

Calamar farcit d'escalivada a la brasa amb emulsió de crema de gamba i el seu cruixent

POSTRES

Semiesfèric farcit de mousse de llima verda

BEGUDA

Bodega: Crisalys blanc D.O Penedès
(1 ampolla per a 2 pax)

ENTRANTE

Ensalada de brotes tiernos y langostinos de Sant Carles con vinagreta de tinta de calamar

PRIMER PLATO

Ataditos de calamar con tocino de cerdo Duroc confitados y salsa de romesco

PLATO PRINCIPAL

Calamar relleno de escalivada a la brasa con emulsión de crema de gamba y su crujiante

POSTRES

Semiesférico relleno de mousse de lima verde

BEBIDA

Bodega: Crisalys blanc D.O Penedès
(1 botella cada 2 pax)