



## Menú Fogueras 2015

APERITIVO DEL CHEF  
"GAZPACHO DE CEREZAS Y FRESAS"

ENSALADA DE VIEIRAS CON TARTARE DE FRUTAS, VERDURAS Y  
VINAGRETA DE NARANJA.  
CAVA "GRAN CASTELL FLORIT BRUT NATURE"

SOPARET ELS VENTS  
VINO BLANCO "SENSUM 2"

BACALAO CON CREMA DE ACEITE Y VINAGRETA DE VERDURAS ENCURTIDAS  
VINO BLANCO "SENSUM 2"

ARROZ DE SALCHICHA, TOMATES SECOS Y AJETES  
VINO TINTO "MO MONASTELL"

VERANO  
VINO DULCE "ENRIQUE MENDOZA MOSCATEL DE LA MARINA"

PRECIO: 40€, IVA INCLUIDO  
JOSÉ ANTONIO SÁNCHEZ TORRES  
CHEF/ GERENTE