



**MENÚ**  
**CENA-BAILE**  
**SÁBADO 21/10/2017**

**JAMÓN DE TERUEL Y PAN CON TOMATE**

**\*\***

**TIRAS DE PIMIENTO MORRÓN AL HORNO Y  
SARDINAS ANCHOADAS**

**\*\***

**PESCADITO FRITO (BOQUERON Y SALMONETE)**

**\*\***

**COLAS DE GAMBA PELADA AL AJILLO  
Y PATATAS PAJA**

**A ELEGIR:**

**MEDALLÓN DE SOLOMILLO RELLENO DE SETAS DE  
TEMPORADA, FRUTOS SECOS Y FOIE**

**Ó**

**BACALAO GRATINADO A LA MIEL**

**\*\***

**POSTRE CASERO**

**\*\***

**VINOS, AGUAS Y CAFÉ**

**\*\***

**PRECIO POR PERSONA: 20€ (IVA INCLUIDO)**

**“SI ES ALÉRGICO O TIENE INTOLERANCIA A CIERTO ALIMENTO,  
CONSÚLTELO AL MAÎTRE”**

**NOTA: SI QUIERE CENAR CON CAVA Y ANULA VINOS,  
SUPLEMENTO DE 6€ POR BOTELLA**

**EXTRAS: CUBALIBRES O COPAS, CONSUMICION MINIMA 5€**

**HOTEL/RESTAURANTE ROSI-C/Dr.Fleming,50. BENICARLO**

**Telf/fax: 964 46 00 08/ E-mail: [info@hotelrosi.com](mailto:info@hotelrosi.com)**