



**MENÚ**  
**CENA-BAILE**  
**SÁBADO 03/02/2018**

**CARPACCIO DE BACALAO Y VERDURAS CON VINAGRETA  
DE FRUTOS SECOS**

\*\*

**LANGOSTINO EN GABARDINA DE ALCACHOFA PANADERA**

\*\*

**FRITURA DE CANANAS DE LONJA**

\*\*

**FALSO CANELON DE BERENJENA Y CARNE**

**A ELEGIR:**

**CORDERO DEL MAESTRAZGO A LA PLANCHA**

**Ó**

**RODABALLO EN SALSA VERDE**

\*\*

**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)**