

JORNADAS GASTRONÓMICAS ALCACHOFA DE BENICARLÓ 27/01/19 a 03/03/19

MENÚ DEGUSTACIÓN:

TAPA DE FRITURA DE CANANAS Y ALCACHOFAS
CON ACEITE DE ROMESCU



CARPACCIO DE LANGOSTINOS, ALCACHOFAS EN TEMPURA,
HOJAS DE RÚCULA Y SALSA TERIYAKI



COCA DE PAN DE VIDRIO CON ALCACHOFAS, PIMIENTO ASADO,
JAMÓN IBÉRICO, HOJAS VARIADAS Y HUEVO CORONADO
CON ANCHOAS CASERAS



FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE DE AJO Y JAMÓN,
CON PARMENTIER DE PATATA MORADA Y PULPO
SOBRE LECHO DE SOPA DE ALMENDRAS



ARROZ CALDOSO DE ALCACHOFAS, COSTILLA DE CERDO
Y SETAS DE INVIERNO (Menú de mediodía)

RULO DE MELOSO DE CORDERO CON ALCACHOFAS Y GAMBAS
Y REDUCCIÓN DE CEREZA ROJA (Menú de noche)



PUDING DE ALCACHOFA CON CREMOSO DE LIMÓN Y
TIERRA DE MANTECADO DE ALMENDRAS



CAFÉ, CHUPITO DE ALCACHOFA Y ROSQUITO DE LA ABUELA



BODEGA:

AGUAS

VINOS O CAVA SELECCIÓN ROSI

PRECIO MENÚ POR PERSONA:

35€ (IVA INCLUIDO)

PACK-HOTEL (2 PERSONAS): 124,00€ (IVA INCLUIDO)

HAB.DOUBLE+COMIDA O CENA JORNADAS+DESAYUNO

+BOTELLA DE CAVA COMO BIENVENIDA



HOTEL-RESTAURANTE ROSI, S.L.
C/Doctor Fleming, 50-Benicarló
Tel.fax: 964 46 00 08/info@hotelrosi.com