



HOTEL CIVIS JAIME I

DEL SÁBADO 6 AL VIERNES 12 DE MARZO

Tres entrantes a compartir seleccionados por nuestro equipo de cocina.

Un arroz a elegir (por mesa completa)

- Arroz de gamba roja y ajetes tiernos
- Arroz meloso de pato con setas
- Paella de pollo, conejo y caracoles
- La fideuá de toda la vida
- Arroz de bogavante (+4 Euros)

Un postre a elegir

- Cremoso de straciatella y toffee
- Tarta de avellanas con bizcocho de almendras y crema de plátano
- Strudel de manzana con helado de leche merengada
- Calabaza asada con helado de naranja

Viñas del Vero tinto, agua mineral y café

Precio por persona, 25,00 euros

SÁBADO 13 Y DOMINGO 14 DE MARZO DE 2010

Centro de mesa

- Ensalada de brotes con jamón Ibérico, hígado de pato asado y caramelo de balsámico
- Terrina de verduras de la estación con salmón marinado y mayonesa suave de eneldo
- Alcachofas rellenas de bacalao gratinado

A elegir (mínimo dos personas el arroz)

- Rodaballo en suquet de langostinos
- Jarrete de cordero a las siete horas de cocción, naranja y crujiente de verduras
- La fideuá de toda la vida
- Arroz de bogavante (seco o meloso)

Un postre a elegir

- Cremoso de straciatella y toffee
- Tarta de avellanas con bizcocho de almendras y crema de plátano
- Strudel de manzana con helado de leche merengada

Viñas del Vero blanco y tinto, agua mineral y café

Precio por persona, 35,00 euros