



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)

Risotto de pollo de corral con setas y parmesano

Fideos rossejats de chipirones, col y bacalao.

Arroz rossejat de sepia y morcilla

Arroz meloso de mejillones, azafrán y aceite de oliva

Arroz meloso de bogavante (+4 Euros)

Risotto de mollejas de cordero con ceps y vieira (+4 Euros)

Un postre a elegir

Bizcocho de chocolate coulant con helado de vainilla bourbon

Ensalada de piña y mango con helado de cointreau

El carajillo helado

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 langostinos y patata con verduritas, hierbas, brotes, flores y mayonesa de curry ahumado

Crujiente de ceps y queso de cabra con mermelada de tomate

Royal de espinacas con espuma de foie y manzana

A elegir (mínimo dos personas el arroz)

Bacalao al horno con pilpil de aceitunas negras pimiento rojo y migas de pastor

Cordero deshuesado y rustido con canela, frutos secos

y aceite de vainilla

Arroz meloso de bogavante

Risotto de mollejas de cordero con ceps y vieira

Un postre a elegir

Bizcocho de chocolate coulant con helado de vainilla bourbon

Ensalada de piña y mango con helado de cointreau

El carajillo helado

Viñas del Vero blanco y tinto, agua mineral y café

Precio por persona, 35,00 euros