

Sopar de la Nit del 23 juny "San Joan 2014"

Aperitiu...

- Broqueta de tomàquet macerat amb mozzarella i oliva gordal
- Bunyols de sobrassada amb allioli de mel
- Llauneta de brandada de bacallà amb un empedrat

Comencem...

- Amanida de formatge feta, gelat de síndria, pipes i pesto de ruca
- Carpaccio de pop confitat amb patata emmascarada i ceba caramel·litzada
- Arròs cremós d'ànec del delta, bolets siitake i verdures ecològiques

Acabem...

- Gelat de peres al vi amb coc d'avellana i crema de mato



Preu:

26 € per persona

Inclou:

pa, aigua, vi, café,
coca de sant joan
i cava
(Places limitades).



Entre tots el nostres seguidors de Facebook que comparteixin el menú al seu mur, es sortejarà un lot de tres vins de les nostres D.O.



quinoa
restaurant

Per formalitza la seva reserva, poseu-vos en contacte amb nosaltres al:

xeff-quinoa@hotmail.es
T. 977 830 431 - M. 628 281 845



matias fernandez
chef quinoa