



# La Canasta

## MENÚ N°1

### “Pica Pica”

**Pan Tostado Ajo y Tomate**  
**Anchoas de la Escala**  
**Carpaccio de Bacalao**  
**Calamarcitos de Playa con Vizcaína de Pimientos**  
**Boquerones a la Andaluza**  
**Gambas de Playa**  
**Pochas con Almejas**

\*\*\*

**2º a escoger entre, Caldero de Arroz con Marisco**

\*\*\*

**Fideua Gandiense**

\*\*\*

**Suquet de Pescadores**

\*\*\*

**Costillitas de Cabrito a la Milanesa**

**Postres: Carro de Repostería**

**Vinos: Blanco Mediterraneam**  
**Tinto Cosechero**

**Aguas Minerales**  
**Café**

***P.D. En este menú deberán indicarnos el número de los segundos platos escogidos.***

**PRECIO DEL MENÚ 55 € + 7% IVA**



## **MENÚ N°2**

**Pan tostado Ajo y Tomate**  
**Cogollos con Anchoas de la Escala**  
**Escalivada con Langostinos**  
**Pate de Oca**  
**Fritura de Pescaditos de Playa**  
**Salmón Ahumado**  
**Morcilla de Burgos con Pimientos del Piquillo**  
**Revoltillo de Setas y Gambas**

\*\*\*

**2º a escoger entre,**

**Rape al estilo Cadaqués**

**Solomillo de Ternera a la Brasa con su guarnición**

**Postres:**

**Surtido de Pastelería**

**Vinos:**

**Blanc de Blancs**  
**Tinto Rioja Glorioso Bodegas Palacio**

**Aguas Minerales**  
**Café**

***P.D. En este menú deberán indicarnos el número de los segundos platos escogidos.***

**PRECIO DEL MENÚ 65 € + 7% IVA**



## **MENÚ N°3**

**Pan tostado Ajo y Tomate**  
**Anchoas de la Escala**  
**Carpaccio de Bacalao**  
**Salmón Ahumado Marinado**  
**Jamón de Bellota**  
**Calamarcitos de Playa con Vizcaína de Pimientos**  
**Chipirones a la Andaluza**  
**Cigalitas Encebolladas al Vino Blanco**  
**Pochas con Almejas a la Marinera**

\*\*\*

**2º a escoger entre,**

**Dorada a la Espalda**

\*\*\*

**Tronco de Merluza al Horno**

\*\*\*

**Solomillo al queso de Cabrales**

\*\*\*

**Caldereta de Arroz con Bogavante**

**Postres:**

**Carro de Pastelería**

**Vinos:**

**Blanco Mediterraneam**

**Tinto Rioja Cosechero o Ribera del Duero**

**Aguas Minerales**

**Café**

***P.D. En este menú deberán indicarnos el número de los segundos platos escogidos.***

**PRECIO DEL MENÚ 70 € + 7% IVA**



## **MENÚ N°4**

### **MENÚ DE GUSTACIÓN**

**Pimientos confitados con Langostinos y Ventrisca de Bonito al Aceite de Trufas**

\*\*\*

**Foie Poile al Almíbar de Calvados**

\*\*\*

**Pastel de Cabracho salsa de Txangurro**

\*\*\*

**Lomo de Merluza Donosti**

\*\*\*

**Escalopines de Ternera con Foie y Murgulas**

**Postres:**

**Sorbete de Mandarina**

**Surtido de Pastelería**

**Vinos:**

**Blanco Mediterraneam Rene Barbier**

**Tinto Ribera de Duero Figuero**

**Aguas Minerales**

**Café**

**PRECIO DEL MENÚ 80 € + 7% IVA**



## **MENÚ N°1 V.T.**

**Carpaccio de bacalao sobre coulis de Tomate**

**Pastel de Cabracho (escorпора) salsa de Txangurro**

**Tronco de merluza al horno**

-----

**Postres :** **Carro repostería**

**Vinos :** **Blanco Rene Barbier**

**Aguas minerales**

**Café**

**PRECIO DEL MENÚ 45,00 € + 7 % IVA**

## **MENÚ N°2 V.T.**

**Pimientos con langostinos y ventresca (vinagreta de trufas)**

**Foie poile al almíbar de calvados**

**Suprema de dorada con ajos tiernos**

**Postres:** **Carro de repostería**

**Vinos :** **Blanco Mediterraneam Rene Barbier**

**Aguas minerales**

**Café**

**PRECIO DEL MENÚ 50,00 € + 7 % IVA**



## **MENÚ DE GUSTACIÓN TASTA OLLETES**

**Pan tostado Ajo y Tomate**

**Anchoas de la Escala**

**Carpaccio de Bacalao**

**Boquerones en Vinagre**

**Pastel de Cabracho**

**Virutas de Foie**

**Calamarcitos de Playa**

**Fritura de Pescaditos**

**Gambas Salteadas**

**Cigalitas al Vino**

\*\*\*

**Pochas con Almejas**

**Postres: Carro de Repostería**

**Vino: Blanco Mediterraneam**

**Aguas Minerales**

**Café**

**PRECIO DEL MENÚ 52 € +7% IVA**



**MENÚ ESPECIAL**  
**COPA DE BIENVENIDA**  
(Cava, Cerveza, Jerez, Vermouth)

**CALDO DE PESCADO CON CAVIAR AL PERFUME DE HINOJO**  
\*\*\*

**PARA PICAR**

**Virutas de Foie**  
**Escalivada con langostinos**  
**Centolla fría en Txangurro**  
**Calamarcitos de Anzuelo a la Andaluza**  
**Croquetas de Jabugo**  
\*\*\*

**LOMO DE LUBINA A LA BRASA CON TOMATE CASSE CAMELIZADO**  
\*\*\*

**MEDALLON DE TERNERA CON FOIE FRESCO AL OPORTO**  
\*\*\*

**POSTRES**

**Sorbete de Limón al Cava**  
\*\*\*  
**Carro de Repostería**  
\*\*\*

**BODEGA**

**Aguas Minerales**  
  
**Blanco Mediterraneam Rene Barbier**  
**Tinto Rioja Solar Viejo Tempranillo**  
  
**Cava Brut Barroco de Freixenet**  
**Chupito de Marc de Cava Segura Viudas**  
  
**Café**

**Precio del menú 90 € + 7% iva**



## MENÚ RECOMENDADO POR LA RUTA GASTRONÓMICA DEL PARQUE EN LA MESA

### MENÚ

Cebiche de Lubina

\*\*\*

Pimientos rellenos Mar y Montaña

\*\*\*

Pastel de pescado de roca Costa del Garraf

\*\*\*

**2º a escoger :** Caldereta de arroz con sepia y gambas de Villanueva  
o  
Suquet de pescadores al estilo de Castelldefels  
o  
Hígado de pato fresco y cebolla confitada con malvasia de Sitges

**Postres :** Sorbetes diversos  
Carro de pastelería

**Vinos:** Blanco y negro del Parque Natural

Aguas Minerales  
Cafés

**PRECIO DEL MENÚ : 60 € 7% IVA NO INCLUIDO**