



# CARTA DEGUSTACIONS

15-10-2011

Dixieland-Tast

## RESTAURANT LA PEDRERA

- \* Magret d'ànec flamejat amb espaguetis noirs a la gonzola
- \* Profiterols artesans de crema amb xocolata calenta

## RESTAURANT CAL MANELET

- \* Espatlla de xai al forn amb patata fornera trufada
- \* Croquetes d'escalivada amb bolets

## RESTAURANT LA CAVA

- \* Rotlle de vedella farcit de xampinyons
- \* Bacallà gratinat amb mussolina d'all (base samfaina)

## PIZZERIA QUEEN

- \* *Pizza Catalana*: Tonyina, pebrot vermell escalivat i olives verdes
- \* *Pizza Chef*: Ceba, Xampinyons i tàperes
- \* *Pizza Canyelles*: Prosciutto i formatge de cabra
- \* *Amanida de formatge de cabra*: Enciam, canonges, crostonets, nous i salsa vinagreta
- \* *Amanida Tropical*: Enciam, poma, cranc, pinya, nous i salsa rosa

## RESTAURANT CAL TANO

- \* Còctel de gambes
- \* Cuixes de pollastre farcides amb patata gratinada

## QUEVIURES CAL DEUS

- \* Broqueta de botifarra a la brasa al Jerez de Pedro Xumenez
- \* Bacallà gratinat amb mussolina d'all (base samfaina)
- \* Botifarra blanca del perol calenta

## QUEVIURES CANYELLES

- \* Assortits d'Ibèrics

## BAR EL CASAL

- \* Bacallà a la Catalana
- \* Mandonguilles amb sèpia
- \* Tapes: Patates braves, pinxos i seitons

## GRUP DONA

- \* Pollastre amb gambes
- \* Fricandó
- \* Rostit
- \* Rotllets de pollastre
- \* Empanada gallega
- \* Truites
- \* Flors dolces
- \* Braç de gitano
- \* Coques

## PASTISSERIA HIDALGO

- \* Mar de gerds
- \* Estiu Lima - llimona