

Cocktail-cena Menú

Jamón de Jabugo en virutas
 Atún en sashimi
 Rissolés de espinacas a la catalana
 Anchoa y dátil en tosta
 Corte de foie-gras con pan de especias
 Mató en tapenade
 Salmón al eneldo
 Espárragos al pesto
 Setas a las provenzales
 Rape al "all cremat"
 Quiche lorraine de puerros y bacon
 Tacita de royal de foie-gras con estofado de lentejas y ceps
 Espuma de patata al Jabugo
 Tacita de paella en deconstrucción
 Sopa de cebolla al parmesano
 Brandada de bacalao
 Tomate y mozzarella a la albahaca
 Mini vol-au-vant de rilette de conejo con ciruelas
 Coca de escalibada y mojama
 Tarta de tomate confitado a los aromáticos

 Postres Gaudí

 Bodega menús
 Cava: Castell de Perelada Brut Reserva
 Jerez: Fino La Ina
 Vinos: Can Feixes Blanc Selecció,
 Glorioso de Bodegas Palacios

 Refrescos
 Agua mineral
 Café Express

Cena ofrecida por

SALONI
cerámicaCol·legi d'Arquitectes
de CatalunyaBasile Seguros de la
SAGRADA FAMILIA

XXV CURSET sobre la Intervenció
en el Patrimoni Arquitectònic