



Masia Francas



MENU DEGUSTACION Domingo 5 de Abril PASCUA

CAPRESE: mozzarella, Tomaquet a rodantxes i alfábrega
CAPRESE, ensalada de mozzarella de ,bufala, tomate y basilico
CAPRESE SALAD: Buffalo Mozzarella ,tomato and Basil

Y

SALMO Fumat amb torradas
SALMON AHUMADO CON TOSTADAS
Smoked Salmon with toasted crackers

FETUCCINE amb Gambes ,saltat amb all i julivert
FETUCCINE CON Gambones Salteados con ajo y perejil
FETUCCINE JUMBO SHRIMP,Sauteed With garlic and oil

- - - - -

LLAGOSTINS FREDS A LA SAL
Langostinos frios a la sal
Cold prawns
OR O

ROAST BEEF, de tall fi , servit a temperatura ambient amb mostassa de
Dijön
ROAST BEEF, Entrecot de Buey cortado fino, servido con salsa de Dijon
aparte
Roast Beef: finely cut roast beef served cold with Dijon mustard

FRESAS AL MARTINI ROSSO

VIÑA POMAL 2020 Rioja
VINCLES Rosado de Sumarroca o CHA Chardonnay
(Una botella cada dos personas)one bottle for two people
Agua Mineral. Solan de Cabra
Café,Té o Infusión

SORPRESAS DE PASCUA

PRECIO PRICE 50,00€ I.V.A. Incluido

Taxes includ



PREMIO
1999



PREMIO
SKAAL 1996



CHEF GOURMET
ASESOR



CHEF
OFICIAL



NAVY LEAGUE OF THE
UNITED STATES
BARCELONA COUNCIL



DIPLOMA DI MERITO
DELLA MILLENARIA TRADIZIONE
CULINARIA ITALIANA

Paseo de Gracia, 116 Bis – 08008 Barcelona - Tel 93 218 6550 - Fax 93 218 7197