

LA SARSUELA, PLAT BURGUÈS PER EXCEL·LÈNCIA

7 DE MAIG DE 2019

RESTAURANT 7 PORTES

Menú:

Aperitiu anys 60

Ous farcits amb maionesa
Olives farcides
Patates de xurrer
Vermut Izaguirre de Reus amb sífó a l'antiga

Entrant

Petxina gratinada de marisc

Plat principal

Sarsuela catalana de peix de tall i marisc (amb llamàntol) segons la recepta original del llibre "El gran llibre de la cuina catalana" d'en Josep Lladonosa xef de les Set Portes del 1990-2001

Postres

El Postre del Sr. Paco "corte del biscuit" cremat a l'estil de la crema catalana

Begudes

Vermut Izaguirre de Reus
Vi blanc: garnatxa blanca del priorat, les Brugueres 2017 del celler La Conreria d'Escala Dei. Viticultor: Jordi Vidal
Vi Negre: Furvus 2015, garnatxa i merlot del Montsant, cel celler Vinyes Domènech de Capçanes

Preu: 80€

Finalment, en Lluís Monset, Baríton d'afició, interpretarà les següents peces de Zarzuela:

- RAQUEL, Romanza de la Zarzuela "El huésped del Sevillano" del mestre Jacinto Guerrero.
- JUNTO AL PUENTE DE LA PEÑA, de la Zarzuela "La Canción del Olvido" del mestre José Serrano.

P.D. Aforament màxim limitat a 45 comensals. Confirmacions per rigorós ordre de pagament.

Es fa extensiva la convocatòria **per assistir-hi amb acompanyants i/o amics d'Acadèmics.**