



CANDELA Raval

MENU FOR GROUPS, summer 2008

CHIEF COOK: Jerome Merle

PRIZE 25€ for person. Vat, bread & service ind.

starters

Starters to share -based on salad, carpaccio and a selection of croquettes, chicken, ham and spinach.

SALADS

Cesar

Sun-dried tomatoes, chicken, Parma cheese and crunchy toasted bread.

Cangrejo

Mint cous-cous with yogurt dressing in lime.

CARPACCIOS

Ox, pesto and Parma cheese.

Salmon, dill oil and lime.

main courses

a main course plate per person to choose:

PASTA, RICE

Parpadelle in pomodoro and basil.

Penne rigate in lemon and mascarpone.

Risotto a la parmigiana and sun-dried tomatoes.

Zucchini risotto and smoked salmon.

MEAT

Hamburger with barbecue sauce.

Crunchy chicken brochette with basmati rice and sweet-and-sour sauce.

FISH

Tuna fish in wok with vegetables in spicy sauce.

Salmon pave, fresh oregano oil and salvage rice.

dessert

Special dessert of the day per person.

drinks

One bottle of wine "Clot dels Oms" D.O. Penedés, Catalunya for three persons or one drink per person (water, beer, cool drink...)

Bon appétit! thank you for your visit.



CANDELA Raval

CARTA PARA GRUPOS, verano 2008

COCINA: Jerome Merle

PRECIO 25€ persona. Iva, pan y cubierto incluido.

de picar

Platos a compartir a base de ensaladas, carpaccios y croquetas de pollo, jamón. espinacas.

ENSALADAS

Cesar

Tomates al sol, pollo, Parma y pan tostado crujiente.

Cangrejo

Cous-cous de menta, aliño de yogurt a la lima.

CARPACCIOS

Buey, pesto y Parma.

Salmón, aceite de eneldo y lima.

platos

segundos, un plato por persona a elegir entre:

PASTA Y ARROZ

Papardelle al pomodoro y albahaca.

Penne rigate al limón y mascarpone.

Risotto a la parmigiana y tomates al sol.

Risotto de calabacín y salmón ahumado.

CARNE

Hamburguesa de la casa con salsa barbacoa.

Pincho de pollo crujiente con arroz basmati y salsa agridulce.

PESCADO

Atún al wok con verduras en salsa picante.

Pavé de salmón, aceite de orégano fresco y arroz salvaje.

postre

Postre especial del día, por persona.

bebidas

Una botella de vino "Clot dels Oms" D.O. Penedés por cada tres comensales o una bebida tipo, por persona (agua, cerveza, refresco...)

¡Buen provecho! y gracias por vuestra visita.