

II^a Edición JORNADAS GASTRONÓMICAS

XAGHAR

“MENÚ CASTELAR” ENTRANTES AL CENTRO

Tomate trinchado con capellán y tierra de gachamiga.

Huevos rotos con jamón y salsa de romero miso.

Gambas en gabardina.

Acompañadas de mayonesa de vermut & picón y aceituna negra.

Ensaladilla Castelar

Con alcachofa escabechada.

PRINCIPAL (A elegir uno)

ARROZ DE SOBRASADA

Con queso de cabra y miel de caña.

(Mínimo 2 personas, mismo arroz por mesa.)

ARROZ A BANDA

Con alioli de pimentón.

(Mínimo 2 personas, mismo arroz por mesa.)

ARROZ DE SECRETO

Con setas y romero.

(Mínimo 2 personas, mismo arroz por mesa.)

DORADA

Con aceite de ñoras y ajo.

CARRILLADA AL FONDILLÓN

INCLUYE

Brioche caramelizado o café.

2 bebidas por persona.

29€ (Por persona)

HORARIO DE SERVICIO:

13:30h - 15:30h

NECESARIA RESERVA PREVIA

Contacto: 96 684 10 95

Web: www.xaghar.es

