



EXCURSIÓ A SANT SADURNÍ

- LI OFERIM PASSAR UN DIA(*) COMPLET A LA CAPITAL DEL CAVA, JUNT AMB LA SEVA FAMILIA O UN GRUP D'AMICS, AMB EL SEGÜENT PAQUET TURISTIC; **OFERTA 11/09/11 x Open bttour.**

1 - VISITA DE LES CAVES . (Caves noves) A les 11.00 h., 12.00 h. o 13.00 h.



2 - DEGUSTACIÓ DELS PRODUCTES DE CANALS & MUNNÉ.



Amb la possibilitat, d'adquirir els productes de la casa a preu exclusiu de bodega !!!!!!!

3- DINAR TÍPIC FESTIU: (Caves antigues)

Preu Paquet: 29[€] (**)

Preu Oferta: 25 €

- 1er Plat:** - Amanida especial acompanyada d'un assortit d'embotits del Penedès.
- 2on Plat:** - Costelles i mitjanes de xai amb botifarra a la brasa acompanyat de la típica escalivada catalana
- All i Oli** - Pa torrat amb tomàquet.
- Postres:** Crema catalana de la casa.
- Beguda:** Cava Gran Reserva Brut, Prínceps Blanc o Rosat i aigües.
- Cafès o infusions** - Chupito de Marc o Licor de cava

RESERVES al 938910318 o a www.canalsimunne.com/ct/Restaurant:Cos/restaurant (paquet turistic)

(*) Promoció vàlida el 11/09/11 x participants a Open bttour. Es necessari presentar acreditació.

(**) Preu especial per persona amb IVA Inclòs. Mínim 4 persones. Taules complertes. Extres apart.

NENS (fins a 12 anys); 14.95 €. **Preu Oferta: 12.50 €**. Se'ls canviarà el segon plat per llim amb patates i refrescs i els postres per flon.



Fonda Neus

"Open btour" PREU MENÚ: 22,50€

Entrant:

Amanida amb mango i fruits secs o bé,

Ensalada con mango y frutos secos o bien,

Green salad with mango and dry fruits or,

Torrada amb tomàquet i embotits artesans al cava

Tostada con tomate y embutidos artesanos al cava

Toasted bread with tomato and artisan sausages cava style

Segon:

El nostre arròs negre amb cloïsses i gambes o bé,

Nuestro arroz negro con mejillones y gambas o bien,

Our black rice with mussels and prawns or

Vedella rostida al cava amb assortit de bolets

Ternera asada al cava con surtido de setas

Roast veal, cava style with assorted mushrooms

Els nostres postres:

Crema catalana amb pinya o bé,

Crema catalana con piña o bien,

Catalane cream brulée and ananas or,

Pastís de la casa – Pastel de la casa

Home made's cake

Pa rústic, algües minerals.

Servei de cafès i infusions amb pàmpols de xocolata de Sant Sadurn

- Menú maridat amb cava -

MENÚ GRUP OPPEN BTTOUR

PER COMENÇAR

(Un plat cada 4 persones)

- Amanida de Marisc
- Carpaccio de bou
- Provolone al forn

PIZZA o PASTA

- Escollir una pizza d'entre 30 pizzas de la carta o un plat de pasta entre espaguetis , macarrons o lasanya cassolana.

POSTRES

(A escollir un postre)

- Tiramisú
- Flam amb nata
- Pastís de la casa
- Panacotta

Vi i cava (1/2 ampolla per persona) o Refresc
Aigua i cafè

PREU DEL MENÚ: 20€ PER PERSONA

MENÚ GRUPS

MENÚ INFANTIL PER NENS

(fins a 12 anys)

A triar entre:

- Pizza
- Pasta
- Lasanya o canalons

Beguda i postres

PREU DEL MENÚ: 10€

Restaurant IL Picarolo, Sant Sadurni d'Anoia
C/ industria 56- el centre-
Telef. 93 891 05 27

ilpicarolo@hotmail.com

www.ilpicarolo.com

RESERVA PRÉVIA

MENU 2ºPÉDALADA OPEN BTTOUR (11 setembre2011)

LA CAVA D'EN SERGI

Menú 1

Entrants : (a triar entre)

El Carpaccio de Gambes amb oli de fines herbes, favetes i,ceps i vinagre de mòdena

Arròs Negre o Arrosejat de fideus (fideuà)

Ou planxa amb emulsió de patata , foie i cruixent de parmesà

Caneló de wantan , mousse piquillos , brandada de bacallà i vinagreta gaudí

Segons plats : (a triar entre)

Cuixa d'ànec confitada amb puré de poma verda i salsa Porto

Galta de vedella estofada al vi negre amb pasta fresca i bolets

Suprema de lluç planxa amb espàrrecs verds planxa,pernil de glà i donostierra de bolets

Postres: (a triar entre:)

Sorbet de llimona al cava amb gelé de cava -sopa de xocolata amb gelat de turró - sal maldon i oli d'oliva extra verge -carpaccio de pinya amb rom cremat i gelat de coco-

Cava Bertha brut nature (1/2 ampolla per persona)

(preu per persona 33'00 €) inclòs iva ,aigua i cafès