

ASOCIACIÓN AMIGOS DE LA CULTURA ESPAÑOLA

www.peniscolamulticultural.org

Original almuerzo "Calçotada Catalana"

Jueves 11 de febrero 2016, 14:00 hrs

Restaurante "es 3", Camino San Gregorio 140, Benicarló
(en el lado izquierdo de la Ermita de San Gregorio de Benicarló).
El viaje es por acuerdo privado.

Menú Calçotada

Cebollas a la parrilla (14 piezas), con especial "salsa de romesco"

Salchicha catalana con judías blancas (Fesols)

Cordero a la parrilla con patatas al horno y alcachofas a la brasa

Postre

"Menjar Blanc" (postre típico catalán)

con una copa de champán seco. (Brut nature)

Café o té

Pan, vino y agua incluidos.

Precio: 20 euros por persona.

Inscripción hasta el 7 de febrero

Pago en el restaurante en el día

¿Qué es la "Calçotada"?

Calçotada es una comida típica catalana originaria de la pequeña ciudad de Valls, cerca de Tarragona. Calçots son cebollas especiales que crecen sólo en esa zona. Estas cebollas, que tradicionalmente son a la parrilla en un fuego abierto, se acompañan de una salsa especial de ajo, almendras y harina de avellana. Después de la cebolla como aperitivo, se sirven las salchichas y cordero tradicionales. Normalmente se obtiene un babero y guantes para mantenerse limpios.

Comer una calçotada es un evento tradicional español!

Eventos sujetos a cambios