

ASOCIACIÓN AMIGOS DE LA CULTURA ESPAÑOLA

www.peniscolamulticultural.org

Original almuerzo "Calçotada Catalana"

Jueves 21 de febrero de 2019, 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, 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

Café o té

Pan, vino y agua incluidos.

Precio: 20 euros por persona.

Pago en el restaurante en el día

Registro antes 16 de febrero con Ingrid Grah Tel 650501235 o correo electrónico

aaceespana@yahoo.com

¿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