



Sábado 17 de abril de 2010, 21:30h

Sevillanas '10

en Finca Mas Solers
con la música de María de la Colina

Antiguo Gran Casino Barcelona

Sevillanas'10 en Finca Mas Solers

PICA PICA EN MESA

Capotes de salmón marinado con cítricos del Guadalquivir

Abanico de Langostinos cocidos de San Lúcar

Vasito de gazpacho Andaluz

Queso curado en aceite de Jaén



MENÚ

El mejor bellota 5J de Sánchez Romero Carvajal con pan tostado y aceite virgen

Lomo de Merluza con banderillas de Langostinos, atadillo de verduras

Solomillo Ibérico con uvas pasas y Málaga virgen



REPOSTERÍA DEL SUR

Rosquillas de sartén de las Alpujarras granadinas

Tocinillo de cielo y su almíbar de Cádiz

Tarta de manzana en compota y hojaldre

Vasito de frutos rojos y chantilly



BEBIDAS

Vinos Castillo Perelada

Aguas minerales

Cafés



EN NUESTRAS CASETAS

Vinos de Jerez Fino Quinta de Osborne, Rebutijo y Cervezas

Chef: Pedro Sánchez Asensio - 1^{er} Maitre: José Batalla Fortes

Precio: 60€ (IVA incluido)

Teléfono: 93 893 36 66



Finca Mas Solers

GRUP PERALADA

Sant Pere de Ribes - www.fincamassolers.com

Con la colaboración:

DOLCE
HOTELS AND RESORTS
SOLERS