

Catering Casablanca — Albaida

Moros i Cristians — Festes 2026

Sopar de Gala

Diumenge, 23 d'agost de 2026

MENÚ NÚM. 4

APERITIUS

- Ametles torrades
- Pernil ibèric, llom de porc i formatge curat d'autor
- Llagostí salvatge i gamba roja de Dénia
- Tomaca valenciana, escarola, mojama d'Almadrava i tonyina fumada
- Caneló de bou de mar amb crema de marisc
- Pèsols de secret, bolets i foie
- Sorbet

PLAT PRINCIPAL

OSSOBUCO DE VEDELLA

Amb les seues guarnicions

O

LLOBAR AL FORN

Amb les seues guarnicions

POSTRES

TORTADA D'AMETLA

BEGUDES: Cervesa, refrescos, aigües minerals, vi blanc Rueda i vi negre Crianza Viña Pomal, sidra i cava
Café o infusió

Preu: 50,00 €