

## Àpat temàtic del Parc a taula | El peix de temporada

Divendres, 30 de novembre del 2018, a les 21 h.

A l'Aula Restaurant de l'Escola d'Hostaleria de Castelldefels | Plaça Esperanto, 2 (Castelldefels)

Preu: 35 €.

Cal reserva prèvia al 936365485 o [ssanz@ehcastelldefels.com](mailto:ssanz@ehcastelldefels.com)

### Mòllera de fang



#### Romesquet de Mòllera de fang amb musclos

Miranius 2017, de Celler Credo

#### Mòllera de fang amb humus, espinacs alls tendres i coca de milfulles

Petit Caus Negre 2017, de Can Ràfols dels Caus

### Sírvia



#### Tros de sírvia fumada amb alvocat i all verd

Llegat Llopis 2016, del Celler de l'Hospital Sant Joan Baptista de Sitges

#### Ceviche de sírvia amb maduixetes i groselles

Gran Caus Rosat 2017, de Can Ràfols dels Caus

### Moll de roca



#### Arròs cremós de moll de roca

Pedradura 2008, de Can Ràfols dels Caus

#### Moll de roca amb compota de tomàquet i noddles de sípia

Can Credo 2015, del Celler Credo

### Postres

#### Babà al rom amb crema i fruits vermells

Blanc Subur 2017, del Celler de l'Hospital Sant Joan Baptista de Sitges

#### Organitza:



#### En col·laboració:

