



Restaurant Albereda

Menú Tiempo de Flores 2011

del 7 al 15 de Mayo de 2011

Domingo día 8 abierto mediodía.

Tapita de la casa.

Ensalada cesar de pavo y verduras escabechadas con flor de romero, calendulas y pimienta, pan crujiente y parmesáno.

Fideuada de rape, boletos y mejillones con ajoaceite de azafrán.

Bacalao cocido a baja temperatura con pil pil de aceitunas i parmentier al comíno.

Ó

Magret de pato asado con salsa de ratafia.

Buñuelos del Empordà con crema de petalos de rosa y manzana de Girona.

Vi negre Castillo Perelada 3 Fincas D.O. Empordà.
Pa y Agua.

Tif 972226002 – info@restaurantalbereda.com – www.restaurantalbereda.com