

SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER

¿CÓMO FUNCIONA ?

Tus invitados pueden elegir el segundo plato entre dos o tres opciones de la lista que tú previamente habrás seleccionado.

Según los platos elegidos calcularemos tu presupuesto.

Para celebraciones de mínimo 15 personas.

CARNE

Solomillo de ternera (pimienta verde, Roquefort, salsa de setas,...)

Mil hojas de solomillo de ternera con ceps

Meloso de ternera (carrillera)

Cabrito con ajo y perejil

Cabrito rebozado

Espaldas y muslos de cabrito al horno

Espalda de cordero al horno

Confit de pato

Pato con peras o a la naranja

Magret de pato con salsa de oporto

Carrillera de cerdo rellena de setas

Manitas de cerdo rellenas de butifarra negra

Butifarra salteada con setas

Caza: Estofado de jabalí o civet de ciervo

PESCADO

Rape con almejas

Merluza en salsa verde

Dorada a la plancha o al horno

Lubina salvaje a la plancha con verduritas

Morro de bacalao al "Ajoarriero"

Lenguado a la plancha o con salsa de almendras

Zarzuela de pescado

Rodaballo a la espalda

Atún a la plancha con calabacín y trigueros

Suquet de pescado (rape, lubina, cabracho, etc.)



@calpericas

**CAL
PERICAS**
RESTAURANT