

FESTA DELLA DONNA, A LES PAILLOTES SERATA PER TUTTI I GUSTI

6 Marzo 2019

di Redazione



PESCARA – L'8 marzo si accende di fantasia a Café Les Paillotes e Granchio Royal con l'animazione dei Magic Boys, la musica live con gli Studio 54 e a seguire i djs resident. Ma le sorprese per festeggiare con brio la Festa della Donna si ritroveranno anche nei piatti, con proposte diverse che esaudiscono ogni desiderio.

Ecco cosa presenterà Les Paillotes per la cena: come antipasti, carpaccio di tonno su pappia al pomodoro e ricciola marinata allo yuzu con guacamole; primo piatto a base di sedanini con gamberi rossi e purea di melanzana affumicata; per secondo, filetto di spigola marinata alla tequila con finocchi allo zafferano. Il dessert è una rivisitazione di un classico, la "Mimosa 2.0". Il menu di pesce con abbinamento vini a cura del sommelier è al costo di 60 euro.

Per chi preferisce una cena a base di carne c'è il Granchio Royal che presenterà un antipasto con tortino di melanzane alla parmigiana, a seguire ravioli di ricotta e spinaci con pomodorini freschi e per secondo guancia di manzo con puré di patate. Il dessert è la Mimosa. Questo menu, con vino a cura del sommelier, è a 30 euro.

Sempre al Granchio è possibile scegliere il menu pizza con tre tipologie di antipasti, taglieri di pizza illimitata, dessert Mimosa, più un calice di vino o birra a 25 euro. Per gli amanti della cucina giapponese, Sushi all you can eat a 21,90 euro. Disponibile anche à la carte.

Per informazioni e prenotazioni 085-61809.