



FESTA DELLA DONNA PER TUTTI I GUSTI AL CAFÈ LES PAILLOTES E GRANCHIO ROYAL

7 Marzo 2018 

PESCARA – Giovedì 8 marzo, la Festa della Donna si fa in quattro al Cafè Les Paillotes e al Granchio Royal di Pescara. Quattro proposte culinarie per la cena con animazione, seguita da stripman show e serata disco con dj Pelè e Lucas alla voce. Si può scegliere tra menù pizza, menù di carne, e sushi à la carte al Granchio, oppure menù di pesce nel ristorante gourmet.

Ecco i menù della serata al Granchio Royal.

Menù di carne: carpaccio di manzo marinato con verdure in agro; tortino di patate con fonduta di parmigiano; raviolo di zucca con rucola e pinoli; sovraccoscia di pollo al curry con spinaci al salto. E per finire, torta mimosa. Bevande incluse, a euro 30.

Menù pizza: tagliere di affettati e formaggi misti; taglieri di pizza mix. Per dessert, torta mimosa. Bevande incluse, a euro 25.

Per chi preferisce la cucina asiatica, tutte le proposte sushi sono à la carte.

Ecco il menù di pesce presentato al Cafè Les Paillotes: gambero rosso, sambuca, arancia e finocchio; panacea di pesci di scoglio, quinoa, yogurt e verdure all'agro; come primo piatto, fusillone allo zafferano di Navelli con purea di broccoli, liquirizia e tartare di tonno; a seguire, cartoccio di salmone, pak choi, topinambur e semi di chia. Per finire, Mimosa 2.0. Abbinamento vino incluso, a euro 45.

Per informazioni e prenotazioni 085-61809.