

Sopar posterior a l'acte de reconeixement del Professor Sebastià Xambó (15/09/15) a les 21 h

MENÚ RESTAURANT RITA BLUE

[Pl. Sant Agustí, 3 Barcelona](#)

Cost del menú per persona: 25,50 € (iva inclòs)

- S'ha de **pagar anticipadament** a Consergeria de l'FME, de 8 a 20h.
- Teniu temps fins el **10 de setembre 2015 al migdia**
- **El segon plat i les postres s'ha de triar prèviament.** A l'hora de fer el pagament, cal especificar-ho.

PRIMERS PLATS (pica-pica)

Amanida "VERDE Q'TQ VERDE"

Farcell d'enciam amb formatge de cabra tebi, pebrots escalivats, cebes confitades, olives negres i fruits secs amb vinagreta de romaní

Pernil ibèric

acompanyat de pa de vidre amb tomàquet

Mix d'humus i guacamole

SEGONS PLAT (a escollir)

Entrecot de vedella a la brasa

acompanyat amb un remenat de verdures i bolets de temporada

o

Fajitas de gambes a l'ajillo

Remenat de gambes a l'ajillo amb pebrots, ceba i tomàquet amb *tortitas* de blat i guacamole

o

Wok & Rol

Verdures de temporada saltada en wok amb tocs de salsa de soja, acompanyades amb *tortitas* de blat i guacamole per fer rotllos

LES POSTRES (a escollir)

Trufes i fruites

Trufes de xocolata negra amb fruites de temporada

o

Tiramisú

o

Crep de "la cruz del sur"

Crep farcida amb *dulce de Leche* amb xocolata fosa i nata

LES BEGUDES

Aigües minerals, Vi Montsant D.O i Cafès