

CUINA DEL CALÇOT



Arriba l'època de les calçotades, la festa autèntica d'aquest producte original del nostre país la poden trobar al *Restaurant Bosseria de l'Hostatgeria de Poblet* a on els hem preparat una calçotada gourmet en tots els sentits. Vinguin a visitar el magnífic *Monestir de Poblet* i el seu entorn i passin un fantàstic dia en família i/o amb amics, gaudiran d'una experiència amb molt de sabor plena de tradició i cultura.

Menú

Aperitiu d'olives arbequines i llengües de fuet

Primer

Calçots a la brasa de sarments amb la seva salsa (servits amb teula)

Segons

Costelles de xai, botifarra (llonganissa), botifarra negra, cansalada i guarnició de calçotada
o
Bacallà al forn gratinat amb mussolina d'all i guarnició de calçotada

Postres

Taronja natural
o
Crema catalana cremada

Celler

Aigua mineral, Vins Intramurs de Poblet, cafès i infusions

MENÚ CALÇOTADA (Sense visita) / Tots els dies de la setmana a migdia 34,00€ IVA Inclòs

MENÚ CALÇOTADA (Amb visita) / Tots els dies de la setmana a migdia 39,00€ IVA Inclòs

Nota: Consultar disponibilitat. Per a grups es recomanable fer reserva prèvia

RESTAURANT BOSSERIA DE POBLET
Plaça Corona d'Aragó, 11

HOSTATGERIA DE POBLET
43448 Vimbodí i Poblet

restaurantbosseria@poblet.cat
Tel: 977870089 Ext. 455