

RESTAURANT THE NEW CHARLY

LLESCA:

Llesca de pa de vidre,
amb botifarra d'arròs DOP Delta de l'Ebre
i llonganissa, sobre llit d'escalivada regat amb
oli DOP Baix Ebre - Montsià

HAMBURGUESA:

Hamburguesa de vedella,
amb ceba caramelitzada, aubergínia,
bolets, anous, salsa roquefort i toc de mel,
amb amanida regada
amb oli DOP Baix Ebre - Montsià

Preu: 11,90 € / cadascuna (IVA inclòs)
Telèfon reserves: 650 510 426
Carrer Sant Antoni, 4
facebook.com/thenewcharly
instagram.com/thenewcharly

XXVI JORNADES

GASTRONÒMIQUES DE LA CUINA DE L'OLI

DE L'1 AL 30 DE NOVEMBRE 2023

SANTA BÀRBARA

* PER RESERVES:

RESTAURANT DIEGO
TEL. 977 719 017

RESTAURANT VENTA DE LA PUNTA
TEL. 977 719 095

THE NEW CHARLY
TEL.626 017 784

PRODUCTE CONVIDAT:

ARRÒS DOP
DELTA DE L'EBRE



RESTAURANT DIEGO

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants selectes

Carpaccio de wagyu amb l'oli d'oliva
D.O.P Baix Ebre-Montsià

Caneló de tàrtar de tonyina roja de Balfegó

Crema trufada amb ou poche i salsa de bolets

Bacallà guisat amb tomàquet de penjar i
espàrrecs verds

Sorbet de clementina de les terres de l'Ebre

Secret Ibèric Juan Manuel amb crema de tòfona

Degustació de postres

Menjar blanc d'arròs D.O.P. Delta de l'Ebre

Profiterols de crema

Tiramisú

Aigües i vins del celler

Preu: **45€** (IVA inclòs)

Telèfon reserves: **977 719 017**

Ctra. de la Galera, 15

www.hotelrestaurantdiego.com

diego@hoteldiego.com

RESTAURANT VENTA DE LA PUNTA

MENÚ

Bolets - Garrofa - Patates

Escarola - Pera - Pernil d'ànec i llagostins

Rom amb Oli Novell de fonoll i patates

Xarrup de xocolata amb pure d'olives

Tarrina de corder amb herbes del montsià

Arròs D.O.P Delta de l'Ebre '23

Inclou aigües i vins D.O. Terra Alta

No inclou refrescs i cerveses

Preu: **40€** (IVA inclòs)

Telèfon reserves: **977 719 095**

Passeig de les Quatre Carreteres, 15

www.ventadelapunta.es

ventadelapunta@gmail.com

facebook.com/ventadelapunta