

ESPECTACLE FLAMENC + BEGUDA

Agua, vi (a escollir de la carta de vins), sangria, cafè o té.

ESPECTACLE FLAMENC + TAPES

Petits plats clàssics a compartir i acompanyats amb una copa.

Tapes

Olives gruixudes extra

Formatge curat amb picos i oli d'oliva

Amanida russa

Patates Braves

Cassola de pollastre marinat a l'estil andalús.

Croquetes de cua de bou

Bomba de carn

Pernil ibèric (+7€)

Postres: Crema catalana.

Beguda: Aigua, vi o sangria, cafè o té.

ESPECTACLE FLAMENC + SOPAR

El Sopar Carmen inclou plats més elaborats de cuina tradicional espanyola.

Aperitiu

Olives extra grans

Pernil ibèric

Croquetes de la casa

Primers (a escollir)

Sopa del Xef (brou de picadillo, crema de verdures o gaspatxo segons temporada)

Amanida de cogolls de Tudela (amb tonyina i amaniment especial de la casa)

Segons (a escollir)

Lluç amb salsa marinera i patates "panadera"

Filet de vedella amb salsa de pebre verd i permetien de patata

Postres (a escollir): Cremós de xocolata o Crema catalana

Beguda: Aigua, Vi Rioja o Sangria, cafè o té

ESPECTACLE FLAMENC + SOPAR NIT ESTRELLA

Pensat per als paladars més exigents. Combina els millors plats de la nostre gastronomia amb els vins més acords per a accentuar els seus sabors.

Benvinguda de la direcció del Tablao amb una copa de cava al nostre Pati Taula al costat de l'escenari
Degustació de sabors espanyols amb vi Reserva i Cava Brut.

Menú Degustació

Olives extra grans farcides de taronja
Formatge de cabra "payoyo" de la Serra de "Graxdena"
Pernil Ibèric de Salamanca Guijuelo
Foie de la casa

Daus de filet saltejats a l'all

Gamba vermella de Palamós a la graella
Caçó en adob amb mostassa d'estragó
Timbal de cua de bou amb verdures cruixents

Postres: Cremós de xocolata, flor de sal i caviar d'oli d'oliva

Begudes: Aigua, Vi Reserva, Cava Brut, cafè o té