



Canada

Menú degustación

Primero

Combinado marino, acompañado de cerveza rubia Agua Bendita

*Almejas rojas gigantes de Terranova
Vieiras del Atlántico norte con sidra de hielo
Salmón Sockeye salvaje de la Columbia Británica plancheado con eneldo
Media cola de bogavante de Halifax con vinagreta de arce*

Segundo

Mixto de carnes, con copa de vino tinto Jackson Triggs, Cabernet Sauvignon 2003

*Entrecot de vaca "Angus" canadiense (120 gr.)
Solomillo de bisonte de las Praderas (120 gr.)*

Postre

Tarta "au sucre" tradicional de Quebec

Acompañado de vino de hielo Jackson Triggs, Vidal

O

sidra de hielo Neige, La face cachée de la pomme

Incluye pan y café o infusión

PRECIO: 53 € (IVA INCLUIDO)

Degustación del 30 de noviembre al 6 de diciembre de 2009

Restaurante Minotauro Kalypso

C/ Silvano, 92 (frente al Palacio de Hielo) – 28043 Madrid – Metro: Canillas - Tel: 913 889 445 – www.manduca.es