



SPRONKEN HOUSE

LES USERES - ESPANA

Dit is een menu voor eenvoudige, typische lokale gerechten (Sonia is onze chef-kok).

Maar als u een chef-kok wilt uitnodigen voor het verfijnde slow-cooking, adviseren we u chef-kok Nicolás van het restaurant "Pou de Beca" (+34 964 320 459 of e-mail: poudebeca@poudebeca.com).

Menu 1:

- Valenciaanse salade
- Inktvis of inktvis, met artisjok en jonge knoflook
- Paella

2 uur koken (20 euro) + 16,50 euro per persoon

Menu 2:

- Salade (tomaat, ui, verse kaas en noten)
- Garnalen Scampi
- Fideua

2 uur koken (20 euro) + 20,50 euro per persoon

Menu 3 Speciaal:

- Simpele salade van veldsla, parmezaan, jerky (gedroogd vlees) en mango
- Gegrilde octopuspoten met knoflookolie en aardappel
- Soeprijst met kombuizen en kreeft

3 uur koken (30 euro) + 23 euro per persoon

Menu 4 (alleen voor Villa 1):

- Gerookte salade met xanfaine
- Gehaktballetjes met amandelsaus
- Gegrilld vlees

2 uur koken (20 euro) + 13 euro per persoon

Menu 5 (alleen voor Villa 1):

- Salade met hartjes, ansjovis en blauwe kaas
- Piquillo-paprika's gevuld met kabeljauw en garnalen, met hun saus
- Gebakken lamsvlees (lamsvlees)

3 uur koken (30 euro) + 21 euro per persoon

Menu 6 (alleen voor Villa 1):

- Salade met gemengde sla, avocado, parmezaan en vinaigrette van gedroogd fruit
- Inktvis gevuld met ham met vissaus
- Gebakken kip met pruimen en garnering

3 uur koken (30 euro) + 13 euro per persoon

Sangria 1 Liter (9 euro)

Betaal contant aan Sonia

Contact: Sonia +34 635 84 32 65 (WhatsApp spreekt alleen Spaans)