

COMIDAS DEL MUNDO:

26 de marzo. 14:00

FILIPINAS:

Nos visita: CHEF FILIPINO JP ANGLO
CHEF DE LA SB COCINA CARMELO BENGOCHEA



MENÚ

KINILAW

Es el llamado "Ceviche Filipino". Pescado crudo, mezclado con vinagre de coco y guarnición

TALIONG SA GATA

Mejillones cocinados en leche de coco y cerveza

TORTANG TALONG

Berenjenas asiáticas rebozadas y acompañadas con diferentes salsas

CHICKEN SATAY

Brochetas de pollo marinadas y acompañadas de una salsa especial de cacahuete

LECHÓN KAWALI

Panceta de cerdo marinada con hierbas y especias, frita y crujiente. Se acompaña con salsa típica de las islas

PANCIT PALABOK

Tallarines filipinos salteados con gambas y huevo duro, acompañados con una salsa especial de langostinos

GARLIC RICE

Arroz frito de ajo

COCONUT LECHE FLAN

Un postre heredado de los españoles, pero interpretado con ingredientes tropicales

PRECIO Incluidos Bebidas (vino, agua) e IVA 55€

Para socios y acompañantes hasta completar aforo.

Plazas limitadas. Reservas en Secretaría y en el Área Socios de la web