

# III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE ARROCES A LA BRASA

Del 17 al 27 de mayo de 2018



---

**III Jornades gastronòmiques  
d'arrossos a la brasa**

Del 17 al 27 de maig de 2018

**III Gastronomic days for grilled rices**

From May 17<sup>th</sup> to 27<sup>th</sup> 2018

---

**Un aperitivo de siempre**

Secallona de Vic | Anchoas 00 Lolín

**Mientras esperamos los arroces...**

Ensalada de fresas del Maresme con queso Tou des Til-lers

& Berberechos de la ría de A Coruña a la brasa

**La degustación**

Arroz de verduras de temporada | Arroz de espardeñas y almejas

Arroz valenciano con costilla y butifarra | Arroz negro con alioli

**Para acabar**

Helado de melocotón de viña, jazmín y lima

& Tatin de manzana, praliné de almendra, sal y helado de María Luisa

**Para beber, 3 vinos para 4 arroces**

Vino blanco Monólogo Verdejo. D.O. Rueda

Cava Elyssia Pinot noir. D.O. Cava

Prince Saint-Aubin Sauternes. A.O.C. Bourdeaux

Aguas minerales, cafés, infusiones y dulces pecados Filigrana

40 € (Precio por persona. IVA incluido)

---

**Un aperitiu de sempre**

Secallona de Vic | Anxoves 00 Lolín

**Mentrestant esperem a els arrossos...**

Amanida de maduixes del Maresme amb formatge Tou des Til-lers

i Escopinyes de la ría de A Coruña a la brasa

**La degustació**

Arròs de verdures de temporada | Arròs d'espardenyes i cloïsses

Arròs valencià amb costella de porc i botifarra | Arròs negre amb all i oli

**Per acabar**

Gelat de préssec de vinya, gessamí i llima

& Tatin de poma, praliné d'ametlles, sal i gelat de María Luisa

**Per beure, 3 vins per a 4 arrossos**

Vi blanc Monólogo Verdejo. DO Rueda

Cava Elyssia Pinot noir. DO Cava

Prince Saint-Aubin Sauternes. AOC Bourdeaux

Aigües minerals, cafès, infusions i dolços pecats Filigrana

40 € (Preu per persona. IVA inclòs)

---

**A classic appetizier**

"Secallona" from Vic | Lolín 00 anchovies

**While we wait for rices...**

Salad with Maresme strawberries and Tou des Til-lers cheese

Cockles from A Coruña sea loch

**Tasting rices**

Seasonal vegetables rice | Rice with "espardeñas" and big clams

Rice from Valencia with pork ribs and sausage | Black rice with "alioli" sauce

**To finish**

Vineyard peach ice cream, jasmine and lime

& Apple tatin, almonds praline, salt and Maria Luisa ice cream

**To drink, 3 wines for 4 rices**

White wine Monólogo Verdejo. D.O. Rueda

Cava Elyssia Pinot noir. D.O. Cava

Prince Saint-Aubin Sauternes. A.O.C. Bourdeaux

Mineral water, coffees, teas and Filigrana sweets

€ 40 (Price per person. VAT included)

**Reservas · Reserves · Booking**

Restaurante Filigrana

(C/ Tarragona 99, junto a Plaza de España)

Tel. 934 26 76 57 / 934 26 26 00

reservas@restaurante-filigrana.com · www.restaurantefiligrana.com