

## Menú degustación SAN JUAN 2019

Para empezar:

Sopa fría de melón con aceite de menta y virutas  
de jamón

Prímero:

Canelón de pez y marisco, con reducción de gamba  
roja

Segundo:

Entrecot a la brasa con parmentier de patata  
trufada y verduritas

Postres:

Copa de sorbete de marc de cava

Bodega:

Vino blanco: La Falconera del Garraf

Vino tinto: La Falconera del Garraf

Cava: Segura Viudas Brut Nature D.O. Penedés

Coca de San Juan, verbena con Música en vivo.

PVP 45.00€ IVA INCLUIDO

Teléfono de reservas: 936 320 279

[www.restaurantnauticgarraf.com](http://www.restaurantnauticgarraf.com)

Menú Infantil SAN JUAN 2019  
Menores de 15 años

Prímero:

Raviolis de carne con salsa de tomate

Segundo:

Tiras de pollo rebozadas con patatas fritas

Postres:

Bolas de helado de chocolate y vainilla

Refresco, coca de San Juan

PVP 15.00€ IVA INCLUIDO

Teléfono de reservas: 936 320 279

[www.restaurantnauticgarraf.com](http://www.restaurantnauticgarraf.com)