

MENU

KAKTUSY 2026

Propozycja Szefa Kuchni

Kato Koncept Kulinarny

HISZPANIA – FIESTA FLAMENCO W ANDALUZJII 21.03.2026r. 19:00

WERSJA MIĘSNA:

- Amuse Bouche: **Datiles y Queso**
(daktyle nadziewane kozim serem z miętą)
- Przystawka: **Sardinas fritas con aioli**
(smażone sardynki z aioli)
- Zupa: **Sopa de Picadillo**
(aromatyczny hiszpański bulion z szynką serrano i miętą)
- Danie Główne: **Carrilleras de cerdo al Jerez con croquetas**
(policzki wieprzowe duszone w sherry, hiszpańskie krokiety)
- Deser: **Mousse de naranja**
(tarta z musem z pomarańczy)

WERSJA WEGETARIAŃSKA:

- Amuse Bouche: **Datiles y Queso**
(daktyle nadziewane kozim serem z miętą)
- Przystawka: **Empanadilla de espinacas**
(chrupiący pieczony pierożek ze szpinakiem, serem i orzeszkami piniowymi)
- Zupa: **Gazpacho verde**
(hiszpański chłodnik z zielonych warzyw i świeżych ziół)
- Danie Główne: **Coliflor al romanesco con croquetas**
(pieczony kalafior z sosem romanesco, hiszpańskie krokiety)
- Deser: **Mousse de naranja**
(tarta z musem z pomarańczy)