

PRADES: GASTRONOMIA I MÚSICA

Dins la programació d'aquest any del Festival Internacional de Música, els restaurants de Prades, amb la col·laboració de l'Ajuntament, ofereixen menús especials de concert.

Dia 27 juliol	Visita guiada + sopar + concert "Serenates per a un vespre d'estiu"	Preu: 21,50 €
Dia 28 juliol	Visita guiada + sopar + concert "Una Serenata"	Preu: 21,50 €
Dia 30 juliol	Visita guiada + sopar + concert "Recital de clarinet i piano"	Preu: 21,50 €
Dia 31 juliol	Visita guiada + sopar + concert "Concert de cambra"	Preu: 21,50 €
Dia 3 agost	Visita guiada + sopar + concert "Concert de jazz" + tast de vins	Preu: 24,50 €

Restaurant Comtes de Prades	Fonda Espasa	Restaurant l'Estanc	Restaurant el Nen de Prades	Restaurant Racó d'en Manelic
<p><u>Primer plat:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Sopa de peix Mediterrània- Làmines de pinya natural amb gambes i salsa rosa- Amanida tèbia de gambes al perfum d'alfàbrega i vinagre de maduixa <p><u>Segon plat:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Jarret ibèric amb barreja de bolets al vi- Conill a la cassola amb bolets- Bacallà a la bilbaína <p><u>Postres:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Mousse de xocolata o llimona- Pastis de tiramisú- Púding casolà al gust <p>Pa, aigua i vi i teula dolça casolana</p>	<p><u>Primer plat:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Amanida de llagostins i parmesà- Escalivada amb formatge de cabra- Amanida de tomaques amb pernil <p><u>Segon plat:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Ànec amb peres- Fricandó- Bacallà a la llauna amb tomaca <p>Postres, pa, aigua, vi, cafè i xupito</p>	<p><u>Primer plat:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Albergínies farcides- Amanida amb romesco- Espàrrecs amb pernil <p><u>Segon plat:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Fricandó- Bacallà a la catalana- Graellada mixta <p><u>Postres:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Crema catalana- Gelat- Gelat <p>Pa, vi, cafè i xupito</p>	<p><u>Primer plat:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Amanida verda- Remenat de bolets- Sopa amb pasta- Esqueixada de bacallà <p><u>Segon plat:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Brasa amb guarnició: conill lletó, picantó, xai (tall de cuixa)- Pinxo de sípia amb escalivada <p>Postres, pa, beguda i copa de cava.</p>	<p><u>Primer plat:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Sopa de ceba- Torrades variades- Amanida variada <p><u>Segon plat:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Llonganissa a la brasa amb guarnició- Sípia amb mandonguilles- Confit d'ànec <p>Postres, pa, aigua i vi de la casa</p>

Reserves i informació a l'Oficina de Turisme (Tel. 977 868 302)