

# MENÚ INDIA

Gaudeix del teu plat indià als establiments locals següents:

| Establiment                                               | Reserves     | Menú                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Caburé Gastrobar</b><br>C. Racó, 6                     | 617 24 48 25 | <i>Rabo de toro encendido estilo cubano</i>                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Gastrobar El Casino</b><br>Pl. Marcer, 1               | 938 102 506  | Plat combinat Indià - Tribut a Cuba (carn matxada, arròs blanc, ou fregit, plàtan fregit, mongeta pinta...,)<br>– <i>Rabo encendido</i> (carn de vedella molt tendra amb salsa, arròs i plàtan fregit)<br>– Entrepà de pa amb <i>Lechón</i> (entrepà de carn de porc molt tendre)<br>– Sandwich Cubà<br>– Mojitos variats |
| <b>La Taverna de la Vila</b><br>Pl. de la Vila, 4         | 620 800 261  | Brioix de mantega, pulled pork al <i>mojo</i> , ceba encurtida, maionesa de lima i pols de tomàquet sec                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Circus</b><br>C. Sant Pere, 10                         | 933 59 71 74 | Hamburguesa Havanera amb maionesa de xili havanero, formatge Cheddar, enciam i <i>pico de gallo</i> tropical de pinya                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Taverna La Nova Premsa</b><br>C. de la Torreta, 7      | 938 963 327  | Tapa de sashimi de corvall amb <i>aguachile</i> de xili <i>ancho</i> i alvocat                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>La Farina</b><br>C. d'Eduard Maristany, 21-23          | 609 65 96 23 | Pizza Havana (mango, ceba vermella, formatge de cabra, rúcula, pernil serrà, reducció de balsàmic)                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Marboa</b><br>C. de Sitges, 85                         | 623 04 89 16 | <i>Tapa puri</i> d'arròs a la cubana                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Terraza del factor</b><br>C. Blades, 1, Urb. Can Macià | 931 19 55 61 | Ropa Vieja <i>congrí</i> y <i>tostones</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>La Xixonenca</b><br>Pl. Marcer, 14                     | 938 961 019  | Gelat de: Mojito / plàtan / 70% cacau / formatge de cabra                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>La Botigueta de l'Agnès</b><br>C. Nou, 24              | 615 448 015  | Caputxins: origen espanyol però adaptat de manera casolana a Cuba. Postres en forma de con banyat amb almívar i rom, esponjós, i cobertura de xocolata.<br>– Òpera: postres típiques franceses adaptades a Cuba: mussolina de cafè i ganache de xocolata                                                                  |

Menú indià:



facebook.com/retornindians @retornindians

