Una degustación excepcional

Gastronomía francesa

En el marco de un evento mundial

Lunes 21 y martes 22 de Marzo del 2016

HOTEL SANTA CLARA CARTAGENA *Depuis 1621*

1621

Chef: Padró Daniel

El Menú

Foie Gras a la sal con ensalada de manzana y pan de especies

Pulpo a la parrilla con corona de papa y verduras asadas

Róbalo a la mantequilla "noissette" con falso risotto de trompeta de la muerte

Surtido de quesos franceses con chutney de papaya y piña

Savarin de chocolate y avellana

Petits fours 1621

Menú disponible el 21 de Marzo 2016 por la noche

Precio: 145 000 COP

Réservas al : (575) 6504743

Con el apoyo de la
Embajada de Francia en Colombia

Mayor información
www.goodfrance.com
Facebook - https://www.facebook.com/projetgoodfrance
http://www.ambafrance-co.org/