

Гастрономическое путешествие по Испании!

Испанская кухня удивляет своими красками, разнообразием и неповторимым сочетанием вкусов. Ее основой является лук, чеснок, сладкий перец, зелень, шалфей и оливковое масло.

Характерны также, обжаривание на гриле, запекание с овечьим сыром и тушение в вине.

Несмотря на это, говорить о единой национальной испанской кухне неправильно, потому что традиционная испанская кухня – это содружество кухонь многочисленных регионов королевства.

Этим она и уникальна.

Испанская кухня бесконечна, всего не перепробуешь и за всю жизнь. Однако каждый из Вас должен обязательно отведать блюда, ставшие классикой и гордостью Испании.

Меню вечера:

Комплименты от Шефа:

- Испанский тапас на пшеничной гренке с пармской ветчиной и вялеными томатами
- Жареная треска на рисовой тортилье с маслинами и каперсом
- Шот с томатным гаспачо

Салат:

- Салат из огурцов с тунцом и анчоусом

Горячая закуска:

- Томаты, фаршированные в стиле Паэлья

Горячее блюдо:

- Касуэла из ягненка с печеной тыквой

Десерт:

- Каталонский Флан

Ждем Вас **30.03.2017 г.** в ресторане «Онегин» сбор гостей в **19:00**

Более подробная информация и бронирование по телефонам:

+7-912-23-59-002, (343) 253-56-91

www.onegin-rest.com