

# Menú

## 2019

### ENTRANTE

Chupito de melón con jamón crujiente

### VERBENA DE APERITIVOS

Ceviche de langostinos, mango y aguacate  
Croquetas variadas (ceps, pollo y jamón)  
Carpaccio de buey  
Mejillones Kursaal  
Fideuá

### SEGUNDOS A ESCOGER

Cordero deshuesado en su salsa  
ó  
Rodaballo confitado a baja temperatura

### MOMENTO DULCE

Espuma de Crema catalana y  
Coca de Sant Joan

### BODEGA

Vino blanco chardonnay  
Vino tinto reserva syrah  
Cava Brut Nature  
Agua mineral  
café

confirmar reserva

# Kur · sal

*Restaurant*

Avda Sant Joan de Déu, 119  
Calafell

# Sant Joan

### ENTRANT

Xarrup de meló amb pernil cruixent

### REVELLA D'APERITIVUS

Ceviche de llagostins, mango i alvocat  
Croquetes variades (ceps, pollastre i pernil)  
Carpaccio de bou  
Musclos Kursaal  
Fideuà

### SEGONS A ESCOLLIR

Xai desossat amb la seva salsa  
ó  
Turbot confitat a baixa temperatura

### MOMENT DOLÇ

Escuma de crema catalana i  
Coca de Sant Joan

### BODEGA

Vi blanc chardonnay  
Vi negre reserva syrah  
Cava Brut Nature  
aigüa mineral  
café

**45€** iva inclòs

confirmar reserva

(+34) 977 692 507 / 672 608 538  
restaurant@kursalrestaurant.com  
www.kursalrestaurant.com