

CATÁLOGO NAVIDAD

PARA RECOGER EN ESTABLECIMIENTO

PEDIDOS

En PukaPukara C/Rambla Fabra i Puig 98

Wtsp 647 79 48 31

OSTRAS

Fine de Marennes N°3.

Fina , yodada , intensidad mar

6u. 18,80

12u. 34

Fine de la Bretaña N°3

Fina , yodada , acabado tonificado

6u. 16,20

12u. 28

Spéciale St.Vaast N°2

Carnosa y crujiente , matices dulces

6u. 20,70

12u. 37

Spéciale Daniel Sorlut N°3

Carnosa y untuosa , yodada, matices dulces

6u. 30

12u. 55

*10% de descuento para ostras cerradas.

Extras:

Salsa amazu

2

Salsa mignonnette

2

Mantequilla Francesa demi-salada 20gr

2

CAVIAR

Caviar del Tíbet Imperial .

20gr 40

Textura firme y sabor cremoso . Huevas de más de 3,2mm de diámetro

30gr 55

*El caviar se acompaña con blinis

CAVA

Marlen D.O Cava

14,90

Brut nature , Xarel.lo,Macabeu , Perellada, Chardonnay.

cava joven, fresco y ligero

Rober Goulart Coral|Rosé D.O Cava

18,90

Garnatxa ,Pintor Noir. Intensas notas de frutos rojos.En boca

fino,sabroso y largo

VINO

Volador| Garnatxa Blanca D.O Montsant

15,90

Suave y fresca Garnatxa con notas de albaricoque y pera, en

boca ligero con notas cítricas.

Arantei| Albariño. Finca Arantei D.O Rías Baixas

24,90

Limpio y elegante.compleja nariz , mineral , frutal y floral Boca

intensa y llena de fruta con buena acidez