

Menú “Navidad compartida”

Cada cuatro clientes: Tempura de verduras y gambas con salsas asiáticas.
Ensalada “Chamonix”. Ó Cesar.
Berenjenas Crujientes.
Calamar a la Andaluza.ó Pulpo a la Gallega.

Entrecott de buey Trinchado con patatas caseras.

Bandeja de postres. Flan de cafe
Pudin Matisse
Bombón Bizcocho de chocolate con helado de vainilla.

Bebidas: Cerveza, agua ó refresco por persona.(Primera bebida incluida)
Vino InfinitusSyrah2010/InfinitusGewürztraminer 1 botella cada cuatro clientes

Pan, café, chupito de licor.

PVP persona 32 € + Iva

Cambiando el entrecott de buey, por solomillo ibérico: 25 € + iva

Mojitos y copas a 6 €

C/ Ciscar 14. Síguenos en Facebook: “Tasquita Matisse Valencia” Reservas: 638058358

Menú Matisse “ Navidad Mediterránea”

Cada cuatro clientes: Tempura de verduras y gambas con salsas asiáticas.
Ensalada Formentera
Foie Mi Cuit (especialidad)
Huevos Ibéricos matisse
Pescaitos Fritos (especialidad)

A elegir por cliente: Brocheta de vieiras y gambas..
ó
Entrecot de Buey, trinchado con patatas caseras.

Bandeja de postres. Flan de café.
Tarta casera de manzana
Tarta 3 chocolates.
Panacotta.

Bebidas: Cerveza, agua ó refresco por persona. (Primera bebida incluida)
Vino Infinitus Syrah 2010/Infinitus Gewürztraminer 1 botella cada cuatro clientes

Pan, café, chupito de licor.

PVP persona 38 € + Iva

Mojitos y copas a 6 €

C/ Ciscar 14. Síguenos en Facebook: “Tasquita Matisse Valencia” Reservas: 638058358

Menú Tasquita Matisse “Navidad Costa Blanca” (Comidas solo)

Cada cuatro clientes:

Crema de queso con caviar de salmón.
Ensalada de Formentera ó César.
Tempura de verduras y gambas con salsas asiáticas.
Foie Micuit con tostas y compota de manzana.
Calamar plancha, sobre lecho de aceite virgen y perejil.

Fideguá melosa de fideo fino con Bogavante .

O

Arroz de Bogavante (especialidad).

Bandeja de postres. Pudín matisse.
Tarta casera de manzana
Tarta 3 chocolates
Bombón Bizcocho con helado de vainilla.

Bebidas: Cerveza, agua ó refresco por persona.(Primera bebida incluida)
Vino tinto D.O Rioja/Duero 1 botella cada cuatro clientes

Pan, café, chupito de licor .

PVP persona 49 € + Iva

Mojitos y copas a 6 €

C/ Ciscar 14. Siguenos en Facebook: “Tasquita Matisse Valencia” Reservas: 638058358

Menú ESPECIAL NOCHE VIEJA 2.0111

Al centro degustación:

:

Crema de queso con caviar de salmón y tostas.
Ensalada Formentera ó César con virutas de parmesano.
Langostinos Gabardina, con salteado de boletus.
Calamares a la andaluza con salsa tártara.
Foie Micuit ,tostas, compota manzana y mermelada violetas.

Marisco:

Bandeja de Cigalas de la costa mediterránea hervida y
bocas gallegas

Plato al centro cada cuatro comensales:

Chuletón de buey trinchado, con pimientos asados a leña
Ó
Brochetas de gambas y vieiras gallegas.

Bandeja de postres. Pudín matisse.
Tarta casera de manzana
Tarta 3 chocolates
Bombón Bizcocho con helado de vainilla.

Bebidas: Cerveza, agua ó refresco (bebida incluida)
Vino tinto D.O Rioja/Duero
Cava celebración año nuevo 2.012
Pan, café, chupito de licor .

PVP persona 59 € IVA INCLUIDO

Mojitos y copas posteriores a cena a 6 € hasta las 2.00 a.m.

C/ Ciscar 14. Síguenos en Facebook: "Tasquita Matisse Valencia" Reservas: 638058358

PLAZAS LIMITADAS RESERVA ANTES DEL 28 DICIEMBRE.
COMO EN AÑOS ANTERIORES TASQUITA MATISSE EMPEZARA EL SERVICIO DE CENA A LAS 22H