



GARLIC B2B

Experiencia culinaria Garlic B2B 2012

By restaurante Gala

Comienzo	• Ajoblanco de piña colada o Alcachofas naturales al aroma de ajo
Principal	• Lomo de bacalao confitado, espinacas y garbanzos o Carrilleras de ibérico sobre chutney de piña al curry rojo
Término	• Helado de boletus y Café
Acompañando	• Vino Darien Crianza (Rioja) y agua mineral

Para aprovechar la invitación personal para dos personas realizada a su nombre debe de reservar una mesa en el teléfono **91 442 22 44**, a disfrutar durante los días del mes de enero de 2012 (válido para todos los días de la semana menos la noche de los domingos por cierre).

Agradecimientos al buen
hacer y creatividad de



Serafín Losada. Maître y gerente de Restaurante Gala

Restaurante Gala
Espronceda, 14
28003 Madrid