



- Café Vienés Jazz Club -

Gener – Enero- January – Febrer - Febrero – February

Tots els dijous a partir de les 21:00, Todos los jueves a partir de las 21:00hrs

Every Thursdays at 09:00pm

SONG BOOK TRIO (PRESENTAN DISCO "FASCINATING RHYTHM")	07/01/2010
JAZZ CLASSIC QUARTET	14/01/2010
HOT PIANO REUNION (Producción especial: Los tres pianistas más HOT de la ciudad reunidos la misma noche en el Café Vienés Jazz Club. El Piano PETROF del Cafè Vienés sacará humo)	21/01/2010
NEW ORLEANS RAG TRIO	28/01/2010
JOSEPH MARIA FARRAS QUARTET	04/02/2010
IGNASI TERRAZA TRIO	11/02/2010
AUGUST THARRATS BLUES TRIO	18/02/2010
JAZZ CLASSIC QUARTET	25/02/2010

<p>Aperitius, Aperitivo, Appetizers: Louis Armstrong (Mesa garantizada o Sofa a compartir, Taula garantida o Sofà a compartir, Reserved table or sofa)</p>	
<p>Assortit de chips exòtics de cortesia Surtido de chips exóticos de cortesia Selection of exotic chips</p> <p>Primer Acords/ Aperitius del Xef Primeros Acoredes, Aperitivos del Chef Primeros Acordes, Appetizers selected by the chef</p> <p>Simfonia principal, Delicatessen del Xef Sinfonia principal, Delicatessen del Chef Sinfonia principal, Delicatessen selected by the Chef</p> <p>Notes dolces de l'Obrador de Patisserie Notas dulces del Obrador de Pastelería Home-made "Petit Fours" from our Pastry shop</p> <p>Celler/ Bodega / Cellar Vi Negre, Vino Tinto Cune Reserva Red Wine, Reserva, DOC Rioja</p>	<p>59,00€ IVA inclos/ IVA incluido/ Tax incl /per persona / per persona /per person</p>
<p>Sopar Gastronòmic, Cena Gastronomic, Dinner Set Menu: Duke Ellington (Mesa garantizada, reserved, Taula garantida, Table reserved)</p>	
<p>Aperitius cortesia del Xef / Aperitivo cortesia del Chef Appetizers, selected by our Chef</p> <p>Milfulles de patata i presa Ibèrica amb figues, foie i reducció de Milhojas de patata y presa iberica con higos, foie y reduccion de moscatell Potatos gratin and iberian meat with figs and sweet wine coulis</p> <p>Bacallà confitat, calçots a la brasa, pruna, ficoide glaciale u emulsió de pinyons Bacalao confitado, calçots a la brasa, ciruela, ficoide glaciale y emulsion de piñones Cod fish confited, grilled calçots (onion), plum, ficoide glaciale and pine kernel emulsion</p> <p>Cocktail d'amanida de fruites, savarin de Malibú i gelat de melissa Cocktail de macedonia, savarin de Malibu y helado citronela Fruit salad cocktail, savarin of Malibú and citronelle ice cream</p> <p>Mignardises /Mignardises / Petit Fours Celler/ Bodega / Cellar Vi Blanc, Vino Blanco, White Wine: Hnos Lurton Verdejo D.O Rueda Vi Negre, Vino Tinto, Red Wine: Cune Reserva, D.O.C Rioja Aigües minerals, cafès I mignardises, Aguas minerales, cafés y mignardises Mineral Water, coffee and petit fours</p>	<p>120,00€ IVA inclòs/ IVA incluido/ Tax incl / per persona/ por persona /per person</p>

Información y Reservas: Melanie Schael mschael@hotelcasafuster.com o 932553000