

Diari: *Última Hora*

Data: 12-04-2018

Ca Nostra, cocina con sabor

Dirigido por Manuel López, conocido profesional con muchos años de experiencia, este restaurante sito a la entrada de Artá, se ha especializado en una extensa y variada carta donde el concepto engloba la calidad del producto, un servicio diligente y profesional y todo ello a un precio muy interesante.

Para conformar su propuesta, Manuel tiene muy en cuenta la estación, así, los platos de temporada se conjugan con los clásicos y los de ejecución más personal, ofreciendo un universo gastronómico adecuado para satisfacer los más variados gustos e inclinaciones.

NUESTRAS RECOMENDACIONES DE LA ESTUPENDA CARTA:

Para tapear: patatas bravas

Entrantes: pulpo a la parrilla con ali oli de pimentón

Pastas: pasta fresca del día

Paellas (por persona): mixta o ciega de marisco.

Pescados: gallo de san Pedro al horno con puerros y gambas

Carnes: chuletón de cebón a la piedra, min. 2 personas

Especialidades mallorquinas: cochinitillo mallorquín asado a baja temperatura

Postres: sabayón helado con frutos del bosque

El Restaurante dispone de una sala acondicionada para todo tipo de celebraciones, realizan menús personalizados, consulte sin compromiso.

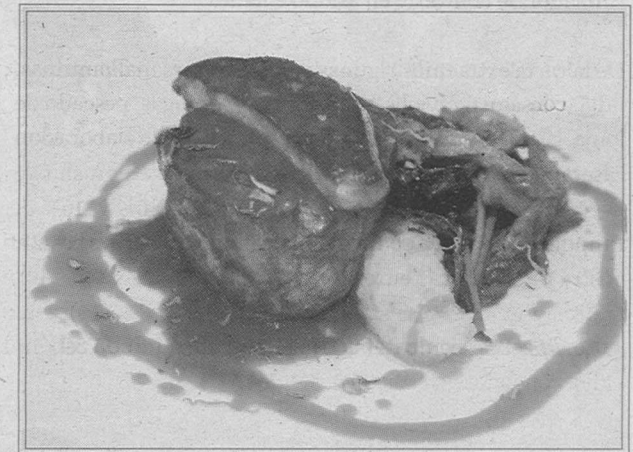
Y si tiene pensado realizar una fiesta en casa, finca... Ca Nostra dispone de servicio de catering, en una amplia variedad para crear un menú para cada celebración.

Más info: Abierto cada día, cocina ininterrumpidamente desde 11:00 a 23 horas. c/ Des tren, 1, Artá T: 971 83 62 93 www.ca-nostra.es

“ La carta de los vinos cambia cada 15 días con objeto de que el comensal disfrute de propuestas temáticas, pequeñas bodegas y vinos singulares. ”



>> Manuel aparece flanqueado por Jaime y Ramón, con quienes forma un muy buen equipo de sala.



>> Estupenda versión del solomillo con foie.

