

bojle de moiscorpois

ASOCIACIÓN DE LA PRENSA DIARIA DE BARCELONA

20 de febrero 1936

RESTAURANT
Y BUFETE EN EL
SALÓN DE
DESCANSO

SERVICIO "CASA LLIBRE"

44021 - 143

Souper

CONSOMMÉ DOUBLE DE VOLAILLE EN TASSE
DIABLOTINS FEUILLETÉS

GRAND PANACHÉ A LA POULARDE DE BRESSE RÔTI
Veau froid, jambon d'York et Serrano
Mousse de Foie-gras Montecarlo,
Galantine de volaille a la gelée et oeuf filé

SALADE RUSSE

SOUFFLÉ DE NIEGE A L'ORIENTALE
GOURMANDISES CASA LLIBRE

CUP IMPERIAL

Buffet

Pesetas

Caviar de Rusia	10'—
Foie-gras natural	10'—
Consomé en taza	3'—
Jamón Serrano	6'—
Galantina de volaille	7'—
Mousse de Foie-gras Montecarlo	8'—
Gran surtido de fiambres con pollo	12'—
Pollo frío	6'—
Poulardine a la Neva	10'—
Soufflé Oriental	3'—
Piña al Kirsch	5'—
Macedonia de frutas al Grand Marnier	5'—
Dulces Llibre	3'—

CHAMPAGNES

Pesetas

Champ-Sors carta verde	25'—
Codorniu Extra	30'—
Moet et Chandon carta blanca	40'—
» » » White Star	50'—
» » » Brut Imperial	60'—



AMER PICON
APERITIVO NACIONAL
A BASE DE NARANJAS Y QUINA

CUBIERTO 25 PTAS.

Cognac Biscuit Dubouché

TRES ESTRELLAS ♦ V. S. O. (25 años)
NAPOLEÓN Añada 1811



VINOS DE JEREZ

	<u>Pesetas</u>
Macharnudo	30'—
J. C. W. C. Oloroso	40'—
Oporto	25'—

AGUAS MINERALES

	<u>Pesetas</u>
Botella	4'—
Media botella	3'—

LICORES

	<u>Pesetas</u>
Cognac	4'—
Marie Brizard	4'—
Chartreuse	4'—
Cointreau	4'—
Grand Marnier.	5'—
Whiskeys	6'—