



# MENÚ TEMÀTIC

## *MENÚ TEMÁTICO*

**Xai, Carxofes, Mandarina**  
*Cordero, Alcachofas, Mandarina*

### **Entrant**

#### ***Entrante***

Coca de full amb tomàquet, carxofes i sardines en tempura  
*Coca de hojaldre con tomate, alcachofas y sardinas en tempura*

#### **O bé**

Pèsols ofegats a la catalana  
*Guisantes rehogados a la catalana*

### **Plat principal**

#### ***Plato principal***

Xai a la catalana amb patata panadera  
*Cordero a la catalana con patata panadera*

#### **O bé**

Torradet d'arròs amb sèpia, gambes i carxofes (mín. 2 persones)  
*"Torradet" de arroz con sepia, gambas y alcachofas (mín. 2 personas)*

### **Postres**

Brownie amb crema de xocolata i gelat de vainilla  
*Brownie con crema de chocolate y helado de vainilla*

#### **O bé**

Sorbet de mandarina i gingebre  
*Sorbete de mandarina y jengibre*

**Aigües, cafés, infusions i "Petits Fours"**  
*Aguas, cafés, infusiones y "Petits Fours"*

**Celler Perelada: Blanc o negre o rosat**  
*Bodega Perelada: Blanco o tinto o rosado*

**PREU 36,00€ / PERSONA 10% IVA INCLÒS**  
***PRECIO 36,00 € / PERSONA 10% IVA INCLUIDO***

Taules completes / Mesas completas