



MENÚ TEMÀTIC

MENÚ TEMÁTICO

Xai, Carxofes, Mandarina
Cordero, Alcachofas, Mandarina

Entrant

Entrante

Coca de full amb escalivada, carxofes i sardines en tempura
Coca de hojaldre con escalivada, alcachofas y sardinas en tempura

O bé

Crema de carxofes amb bunyols de bacallà
Crema de alcachofas con buñuelos de bacalao

Plat principal

Plato principal

Xai rostit "sense feina" a la catalana
Cordero asado a la catalana

O bé

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

Postres

Bunyols farcits de crema catalana amb xocolata calenta
Buñuelos rellenos de crema catalana con chocolate caliente

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