

MENÚ TEMÀTIC

MENÚ TEMÁTICO

Carxofes, Xai i Mandarina

Alcachofas, Cordero y Mandarina

Entrant

Coca de full amb salmó marinat, pinya i salsa tàrtara

Coca de hojaldre con salmón marinado, piña y salsa tártara

O bé

Crema de carxofes amb bunyols de bacallà

Crema de alcachofas con buñuelos de bacalao

Plat principal

Torradet d'arròs amb escamarlans, sèpia i carxofes (mín. 2 persones)

"Torradet" de arroz con cigalas, sepia y alcachofas (mín. 2 personas)

O bé

Xai sense feina a la catalana

Cordero deshuesado a la catalana

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 gengibre

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