

# MENÚ TEMÀTIC

## *MENÚ TEMÁTICO*

**Carxofes, Xai i Mandarina**

*Alcachofas, Cordero y Mandarina*

### **Entrant**

Amanida de salmó fumat amb cítrics i salsa tàrtara

*Ensalada con salmón ahumado, cítricos y salsa tártara*

### **O bé**

Carxofes fregides amb pernil de gla

*Alcachofas fritas con jamón de bellota*

### **Plat principal**

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

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

### **O bé**

Xai rostit sense feina a la catalana

*Cordero asado deshuesado a la catalana*

### **Postres**

Bunyols farcits de crema amb xocolata calenta

*Buñuelos rellenos de crema 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 38,00€ / PERSONA 10% IVA INCLÒS**

**PRECIO 38,00 € / PERSONA 10% IVA INCLUIDO**

Taules completes / Mesas completas