

# MENÚ TEMÀTIC

## *MENÚ TEMÁTICO*

**Carxofes, Xai i Mandarina**

*Alcachofas, Cordero y Mandarina*

### **Entrant**

Carxofes a la brasa amb encenalls de pernil

*Alcachofas a la brasa con virutas de jamón*

### **O bé**

Amanida de cabdells amb salmó fumat, alvocat i cítrics

*Ensalada de cogollos con salmón ahumado, aguacate y cítricos*

### **Plat principal**

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

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

### **O bé**

Espatlla de xai "sense feina" rostit al romaní amb verduretes

*Paletilla de cordero deshuesada asada al romero con verduritas*

### **Postres**

Xuixo farcit de recuit amb mel

*Chucho relleno de recuit con miel*

### **O bé**

Sorbet de mandarina i gingebre

*Sorbete de mandarina y gengibre*

**Aigües, cafés, infusions**

*Aguas, cafés, infusiones*

**Celler Perelada: Blanc o negre o rosat**

*Bodega Perelada: Blanco o tinto o rosado*

**PREU 45,00€ / PERSONA 10% IVA INCLÒS**

**PRECIO 45,00 € / PERSONA 10% IVA INCLUIDO**

Taules completes / Mesas completas