

# MENÚ TEMÀTIC

## *MENÚ TEMÁTICO*

**Canelons trufats, Nècores i Cítrics**

*Canelones trufados, Nécoras y Cítricos*

### **Entrant**

Canelons de pollastre trufats

*Canelones de pollo trufados*

#### **O bé**

Crema de carbassa amb pinyons i formatge parmesà

*Crema de calabaza con piñones y queso parmesano*

### **Plat principal**

Arròs semi caldós amb nècores i sípia (mín. 2 persones)

*Arroz semi caldoso con nécoras y sepia (mín. 2 personas)*

#### **O bé**

Corball amb escopinyes, salsa de fonoll i cítrics

*Corvina con berberechos, salsa de hinojo y cítricos*

### **Postres**

Crema catalana amb sorbet de llimona

*Crema catalana con sorbete de limón*

#### **O bé**

Amanida de cítrics amb gelat de vainilla

*Ensalada de cítricos con helado de vainilla*

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