

MENÚ TEMÀTIC

MENÚ TEMÁTICO

Canelons trufats, Nècores i Cítrics

Canelones trufados, Nécoras y Cítricos

Entrant

Canelons de rostit amb beixamel trufada

Canelones de asado con bechamel trufada

O bé

Crema de carbassa amb pinyons i formatge Comté

Crema de calabaza con piñones y queso Comté

Plat principal

Torradet d'arròs amb nècores i sípia (mín. 2 persones)

"Torradet" de arroz 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 i carquinyolis

Crema catalana con sorbete de limón y carquiñoles

O bé

Amanida de cítrics amb gelat de vainilla

Ensalada de cítricos con helado de vainilla

Aigües, cafés, infusions

Aguas, cafés, infusiones

Celler Perelada: Blanc o negre o rosat

Bodega Perelada: Blanco o tinto o rosado

PREU 45,00€ / PERSONA

PRECIO 45,00 € / PERSONA

Taules completes / Mesas completas