



MENÚ TEMÀTIC

MENÚ TEMÁTICO

Tomàquet de Montserrat, Lluç i Musclos de roca
Tomate de Montserrat, Merluza y Mejillones de roca

Entrant

Entrante

Amanida de tomàquet de Montserrat amb formatge feta i anxoves
Ensalada de tomate de Montserrat com queso feta y anchoas

O bé

Musclos de roca al vapor amb oli d'oliva verge extra
Mejillones de roca al vapor con aceite de oliva virgen extra

Plat principal

Plato principal

Lluç de palangre a l'all cremat amb tàrtar de tomàquet
Merluza de palangre "a l'all cremat" con tartar de tomate

O bé

Torradet d'arròs amb melós de bacallà, salsitxes i bolets (mín. 2 persones)
"Torradet" de arroz con meloso de bacalao, salchichas y setas (mín. 2 personas)

Postres

Milfulles amb nata i maduixots
Milhojas con nata y fresas

O bé

Sorbet de pinya colada
Sorbete de piña colada

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