

# MENÚ TEMÀTIC

## *MENÚ TEMÁTICO*

**Tomàquet, Musclos de Roca i Suquet de Pescadors**

*Tomate, Mejillones de Roca y "Suquet" de Pescadores*

### **Entrant**

Carpaccio de tomàquet amb mozzarella i anxoves

*Carpaccio de tomate con mozzarella y anchovas*

### **O bé**

Musclos de roca al vapor

*Mejillones de roca al vapor*

### **Plat principal**

Suquet de pescadors amb escopinyes i gambeta

*"Suquet" de pescadores con berberechos y gambita*

### **O bé**

Filet de porc ibèric amb salsa de Jabugo

*Solomillo de cerdo ibérico con salsa de Jabugo*

### **Postres**

Galleta de coco amb fruita natural, crema i sorbet de llimona

*Galleta de coco con fruta natural, crema y sorbete de limón*

### **O bé**

Pastís de xocolata amb gelat de vainilla i nibs de cacau

*Pastel de chocolate con helado de vainilla y nibs de cacao*

**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