

MENÚ TEMÀTIC

MENÚ TEMÁTICO

Gambeta de Palamós, Rossejat de fideus i Cireres
Gambita de Palamós, Rossejat de fideos y Cerezas

Per compartir
Para compartir

Gambeta de Palamós saltejada amb oli d'oliva verge extra
Gambita de Palamós salteada con aceite de oliva virgen extra

Amanida de formatge de cabra amb fruits secs i mermelada de cireres
Ensalada de queso de cabra con frutos secos y mermelada de cerezas

Croquetes de xipironets i gambes
Croquetas de chipirones y gambas

Plat principal
Plato principal

Pilotilles amb sípia i gambes
Albóndigas con sepia y gambas

O bé
Rossejat de fideus amb musclos i gambes (mín. 2 persones)
"Rossejat" de fideos con mejillones y gambas (mín. 2 personas)

Postres

Xuixo farcit de recuit amb mel
Chucho relleno de recuit con miel

O bé
Sorbet de cireres
Sorbete de cerezas

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