



MENÚ TEMÀTIC

MENÚ TEMÁTICO

Rajada, Peix de roca, Maduixots
Raya, Pescado de roca, Fresones

Entrant

Entrante

Sopa de meló amb pernil i vinagreta de maduixots
Sopa de melón con jamón y vinagreta de fresones

O bé

Peixet i gamba de costa fregit amb pa de vidre amb tomàquet
Pescadito y gamba de costa frito con pan de cristal con tomate

Plat principal

Plato principal

Rajada a la mantega negra i pebrots del Padrón
Raya a la mantequilla negra y pimientos del Padrón

O bé

Torradet d'arròs amb botifarra de perol i ceps (mín. 2 persones)
"Torradet" de arroz con butifarra de perol y setas (mín. 2 personas)

Postres

Maduixots amb suc de taronja i gelat de iogurt
Fresones con zumo de naranja y helado de yogur

O bé

Pastís de xocolata amb gelat de vainilla
Pastel de chocolate 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 36,00€ / PERSONA 10% IVA INCLÒS
PRECIO 36,00 € / PERSONA 10% IVA INCLUIDO

Taules completes / Mesas completas