

MENÚ TEMÀTIC

MENÚ TEMÁTICO



Tomàquet de Montserrat, Lluç i Musclo de roca
Tomate de Montserrat, Merluza y Mejillón de roca

Entrant

Entrante

Amanida de tomàquet de Montserrat amb formatge feta i anxoves
Ensalada de tomate de Montserrat con 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 a l'all cremat amb tàrtar de tomàquet
Merluza "a l'all cremat" con tartar de tomate

O bé

Torradet d'arròs amb secret ibèric i xiitakes (mín. 2 persones)
"Torradet" de arroz con secreto ibérico y shiitakes (mín. 2 personas)

Postres

Banda de fruita natural amb crema de llimona
Banda de fruta natural con crema de limón

O bé

Sorbet de pinya colada
Sorbete de piña colada

Aigües, cafès, 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

Taules complertes / Mesas completas