

MENÚ TEMÀTIC

MENÚ TEMÁTICO



Bonítol, Peix de Roca i Maduixots
Bonito, Pescado de Roca y Fresones

Entrant

Entrante

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

O bé

Peixet de costa fregit amb maionesa de llimona i gingebre
Pescadito de costa frito con mayonesa de limón y jengibre

Plat principal

Plato principal

Bonítol a l'all cremat amb verduretes i salsa de garoines
Bonito "a l'all cremat" con verduritas y salsa de erizos de mar

O bé

Torradet d'arròs negre amb calamarcets i verdures (mín. 2 persones)
"Torradet" de arroz negro con calamares y verduras (mín. 2 personas)

Postres

Sopa de xocolata amb gelat de coco
Sopa de chocolate con helado de coco

O bé

Maduixots del Maresme amb recuit i neula de canyella
Fresones del Maresme con recuit y barquillo de canela

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
PRECIO 36,00 € / PERSONA 10% IVA INCLUIDO

Taules completes / Mesas completas