

# MENÚ TEMÀTIC

## *MENÚ TEMÁTICO*

**Foie, Tòfona i Cítrics**  
*Foie, Trufa y Cítricos*



### **Entrant**

#### *Entrante*

Ravioli de confit d'ànec amb salsa de tòfona  
*Ravioli de confit de pato con salsa de trufa*  
**o bé**

Trencadissa d'ous trufats amb carxofes i foie  
*Huevos rotos trufados con alcachofas y foie*

### **Plat principal**

#### *Plato principal*

Torradet d'arròs amb rossinyols i foie a la planxa (mín. 2 persones)  
*"Torradet" de arroz con setas y foie a la plancha (mín. 2 personas)*

**o bé**

Xai "sense feina" trufat a la catalana  
*Cordero deshuesado trufado a la catalana*

### **Postres**

Gelat de turró  
*Helado de turrón*

**o bé**

Amanida de cítrics amb sorbet de mandarina  
*Ensalada de cítricos con sorbete de mandarina*

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