

MENÚ TEMÀTIC

MENÚ TEMÁTICO



Tomàquet de Montserrat, Lluç i Musclos de roca
Tomate de Montserrat, Merluza y Mejillones de roca

Entrant

Entrante

Carpaccio de tomàquet de Montserrat amb mozzarella i oli d'alfàbrega
Carpaccio de tomate de Montserrat con mozzarella y aceite de albahaca

O bé

Musclos de roca al vapor amb oli d'oliva extra verge
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 botifarra del Perol i espàrrecs verds (mín. 2 persones)
"Torradet" de arroz con butifarra del Perol y espárragos verdes (mín. 2 personas)

Postres

Pastís de xocolata amb gelat d'stracciatella
Tarta de chocolate con helado de stracciatella

O bé

Sorbet de yuzu i citronel·la
Sorbete de yuzu y citronela

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