

MENÚ TEMÀTIC

MENÚ TEMÁTICO



Gambeta de Palamós, Rossejat de fideus i Préssec
Gambita de Palamós, “Rossejat” de fideos y Melocotón

Entrant

Entrante

Gambeta de Palamós saltejada amb oli d'oliva verge extra
Gambita de Palamós salteada con aceite de oliva virgen extra

O bé

Tàtar de tomàquet i tonyina amb alvocat i cítrics
Tarta de tomate y atún con aguacate y cítricos

Plat principal

Plato principal

Rossejat de fideus amb sípia, gambes i allioli suau (mín. 2 persones)
“Rossejat” de fideos con sepia, gambas y alioli suave (mín. 2 personas)

O bé

Espatlla de xai “sense feina” rostit al romaní amb patata panadera
Paletilla de cordero deshuesada asada al romero con patata al horno

Postres

Pastís de formatge fresc amb coulis de préssec
Tarta de queso fresco con coulis de melocotón

O bé

Gelat de xocolata blanca amb matisos de violeta
Helado de chocolate blanco con matices de violeta

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