

# MENÚ TEMÀTIC

## *MENÚ TEMÁTICO*

Gambeta de Palamós, Rossejat de fideus i Préssec  
*Gambita de Palamós, Fideuá y Melocotón*



### **Entrant**

#### *Entrante*

Saltejat de gambeta de Palamós amb oli extra verge  
*Salteado de gambita de Palamós con aceite virgen extra*

#### **O bé**

Tartar de tomàquet i alvocat amb sardina fumada i vinagreta d'alfàbrega  
*Tartar de tomate y aguacate con sardina ahumada y vinagreta de albahaca*

### **Plat principal**

#### *Plato principal*

Rossejat de fideus amb sípia, gambes i allioli suau (mín. 2 persones)

*Fideuá con sepia, gambas y alioli suave* (mín. 2 personas)

#### **O bé**

Melós de vedella amb reducció de vi i amb puré de bròquil

*Meloso de ternera con reducción de vino y puré de coliflor*

### **Postres**

Copa de recuit amb préssec i gelat de canyella  
*Copa de recuit con melocotón y helado de canela*

#### **O bé**

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

**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