

MENÚ TEMÀTIC

MENÚ TEMÁTICO



Pèsols, Espàrrecs verds i Bacallà
Guisantes, Espárragos verdes y Bacalao

Entrant

Entrante

Carpaccio de bacallà amb espàrrecs verds i maionesa de romesco
Carpaccio de bacalao con espárragos verdes y mayonesa de romesco

O bé

Platillo de pèsols ofegats a la catalana
Platillo de guisantes rehogados a la catalana

Plat principal

Plato principal

Arròs caldós amb daus de bacallà, cigrons i coliflor (mín. 2 persones)
Arroz caldoso con dados de bacalao, garbanzos y coliflor (mín. 2 personas)

O bé

Melós de vedella al vi amb puré de pèsols
Meloso de ternera al vino con puré de guisantes

Postres

Pa amb tomàquet i xocolata
Pan con tomate y chocolate

O bé

Crema catalana amb cruixent d'ametlles i gelat de bunyols
Crema catalana con crujiante de almendras y helado de buñuelos

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