

# MENÚ TEMÀTIC

## *MENÚ TEMÁTICO*



**Carbassa, Garrí i Panellets**  
*Calabaza, Cochinillo y Panellets*

### **Entrant**

#### ***Entrante***

Crema de carbassa amb botifarra negra i brioix  
*Crema de calabaza con butifarra negra y brioche*

#### **o bé**

Trinxat de col i patata amb cansalada rostida  
*“Trinxat” de col y patata con panceta asada*

### **Plat principal**

#### ***Plato principal***

Torradet d'arròs amb verdures i garrí confitat (mín. 2 persones)  
*“Torradet” de arroz con verduras y cochinillo confitado (mín. 2 personas)*

#### **o bé**

Suprema de lluç amb pernil de gla i puré de carbassa  
*Suprema de merluza con jamón de bellota y puré de calabaza*

### **Postres**

Assortiment de panellets (4 unitats)  
*Surtido de panellets (4 unidades)*

#### **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