

MENÚ TEMÀTIC

MENÚ TEMÁTICO

Lluç, Bolets i Figues

Merluza, Setas e Higos

Per a compartir

Para compartir

Figues gratinades amb formatge de cabra i fruits secs

Higos gratinados con queso de cabra y frutos secos

Croquetes de ceps

Croquetas de setas de Burdeos

Tellines a la planxa

Tellinas a la plancha

Plat principal

Plato principal

Lluç a l'all cremat amb patata panadera i pebrots del Padrón

Merluza "a l'all cremat" con patata panadera y pimientos del Padrón

O bé

Xai rostit *sense feina* amb patates i bolets

Cordero asado con patatas y setas

Postres

Gelat de mascarpone i figues

Helado de mascarpone e higos

O bé

Recuit amb castanyes confitades i gerds

Recuit con castañas confitadas y frambuesas

Aigües, cafés, 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 38,00€ / PERSONA 10% IVA INCLÒS

PRECIO 38,00 € / PERSONA 10% IVA INCLUIDO

Taules completes / Mesas completas