

# MENÚ TEMÀTIC

## *MENÚ TEMÁTICO*



**Samfaina, Escamarlans i Pera**  
*Pisto, Cigalas y Pera*

### **Entrant**

#### *Entrante*

Escamarlanets de Palamós saltejats

*Cigalas de Palamós salteadas*

#### **O bé**

Amanida de ruca i pera amb cendrat de cabra i sardina fumada

*Ensalada de rúcula y pera con queso “cendrat” de cabra y sardina ahumada*

### **Plat principal**

#### *Plato principal*

Torradet d'arròs amb samfaina, cansalada i escamarlans (mín. 2 persones)

*“Torradet” de arroz con pisto, panceta y cigalas (mín. 2 personas)*

#### **O bé**

Rodó de vedella amb pera rostida i bolets

*Redondo de ternera con pera asada y setas*

### **Postres**

Tartaleta de formatge amb peres i gelat d'avellana

*Tartaleta de queso con peras y helado de avellana*

#### **O bé**

Sorbet de mango i fruita de la passió

*Sorbete de mango y fruta de la pasión*

**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