



THEMED MENU

MENU THÉMATIQUE

Lamb, Artichokes, Tangerine
Agneau, Artichauts, Mandarine

Starter

Entrée

Puff pastry pie with tomato, artichokes and sardine's tempura
Tourte de feuilleté au tomate, artichauts et sardines tempura

or

Lightly-fried peas Catalan style
Petits pois mijotés à la catalane

Main Course

Plat principal

Lamb Catalan style with oven baked potatoes sliced
Agneau à la catalane aux pommes de terre à la boulangère

or

Rice "torradet" with cuttlefish, prawns and artichokes (min. 2 people)
"Torradet" de riz à la seiche, crevettes et artichauts (min. 2 personnes)

Dessert

Brownie with chocolate cream and vanilla ice cream
Brownie avec crème au chocolat et à la crème glacée de vanille

or

Tangerine and ginger sorbet
Sorbet de mandarine et gingembre

Water, coffee, infusions and "Petits Fours"
Eau, café, infusions et "Petits Fours"

Cellar Perelada: White or red wine or rosé
Cellier Perelada: Vin blanc ou rouge ou rosé

PRICE 36,00€ / PERSON 10% VAT INCLUDED
PRIX 36,00€ / PERSONNE 10% TVA COMPRIS

Served for the entire table / *Servi pour l'ensemble de la table*