

THEMED MENU

MENU THÉMATIQUE



Lamb, Artichokes, Tangerine
Agneau, Artichauts, Mandarine

Starter

Entrée

Puff pastry pie with grilled vegetables, artichokes and tempura sardines

Tourte de feuilleté au escalivada, artichauts et tempura de sardines

or

Artichokes cream with cod fritters

Crème de artichauts et beignets de morue

Main Course

Plat principal

Roasted lamb of shoulder Catalan style

Agneau rôti à la catalane

or

Rice "torradet" with cuttlefish and artichokes (min. 2 people)

"Torradet" de riz à la seiche et aux artichauts (min. 2 personnes)

Dessert

Catalan custard sweet fritters with hot chocolate

Beignets farcis de crème catalane au chocolat chaud

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*