

THEMED MENU

MENU THÉMATIQUE

Artichokes, Lamb and Tangerine

Artichauds, Agneau et Mandarine

Starter

Puff pastry pie with marinated salmon, pineapple and tartar sauce

Pâte feuilletée au saumon mariné, ananas et sauce tartare

Or

Artichokes cream with cod fritters

Crème d'artichauds aux beignets de morue

Main course

Rice torrasset with Dublin Bay Prawns, cuttlefish and artichokes (min. 2 people)

Torrasset de riz aux langoustines, seiche et artichauds (min. 2 personnes)

Or

Roast Lamb Catalan style

Agneau rôtie à la catalane

Dessert

Cream fritters with hot chocolate

Beignets farcis de crème 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*