

THEMED MENU

MENU THÉMATIQUE

Artichokes, Lamb and Tangerine
Artichauts, Agneau et Mandarine

Starter

Grilled artichokes with ham shavings
Artichauts grillés aux copeaux de jambon

Or

Lettuce heart salad with smoked salmon, avocado and citrus
Salade de cœurs de laitue au saumon fumé, avocat et agrumes

Main course

Rice torrasset with prawns and artichokes (min. 2 people)
Torrasset de riz aux crevettes et artichauts (min. 2 personnes)

Or

Lamb shoulder with rosemary and vegetables
Épaule d'agneau au romarin et légumes

Dessert

Fried pastry filled with ricotta and honey
"Xuixo" farci de ricotta au miel

Or

Tangerine and ginger sorbet
Sorbet de mandarine et gingembre

Water, coffee, infusions

Eau, café, infusions

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

PRICE 45,00€ / PERSON 10% VAT INCLUDED
PRIX 45,00€ / PERSONNE 10% TVA COMPRIS

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