

THEMED MENU

MENU THÉMATIQUE

Artichokes, Lamb and Tangerine

Artichauts, Agneau et Mandarine

Starter to share

Lettuce hearts salad with candied artichoke and citrus

Salade de cœurs de laitue aux artichauts confits et agrumes

Anchovies from L'Escala and toasted bread with tomato

Anchois de L'Escala au pain grillé à la tomate

Iberian ham croquettes

Croquettes au jambon ibérique

Main course

Grilled rice with artichokes and prawns au gratin with "alloli" (min. 2 people)

Riz grillé aux artichauts et crevettes gratinées à l'ailloli (min. 2 personnes)

Or

Roast Catalan-style lamb shoulder

Épaule d'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

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