THEMED MENU
MENU THÉMATIQUE

Cannelloni, Fricandó and Citrus
Cannellonis, Fricandeau et Citriques

Starter
Roast chicken cannelloni with truffled bechamel sauce
Cannellonis de poulet rôti à la sauce béchamel truffée
Or
Pumpkin cream with pine nuts and Comté cheese
Crème de citrouille aux pignons et fromage Comté

Main course
Fricandó (catalan beef stew) with mushrooms
Fricandeau de veau aux champignons
Or
Grilled hake with calçots and romesco sauce
Merlu grillé aux calçots à la sauce romesco

Dessert
Catalan custard with lemon sorbet
Crème catalane au sorbet de citron
Or
Bread with chocolate, orange and olive oil
Pain au chocolat, orange et huile d'olive

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*