

THEMED MENU

MENU THÉMATIQUE



Tomato from Montserrat, Hake and Rock mussels

Tomate de Montserrat, Merlu et Moules de roche

Starter

Entrée

Tomato from Montserrat salad with feta cheese and anchovies

Salade de tomate de Montserrat au fromage feta et anchois

Or

Steamed rock mussels with olive oil

Moules de roche à la vapeur et à l'huile d'olive

Main Course

Plat principal

Grilled hake with fried garlic and tomato tartar

Merlu grillée à l'ail frit et au tartare de tomate

Or

Rice "torradet" with cod cheek, sausages and mushrooms (min. 2 people)

"Torradet" de riz au fondant de morue, saucisses et champignons (min. 2 personnes)

Dessert

Puff pastry stuffed with strawberry and cream mille-feuille

Pâte feuilletée aux fraises et Chantilly

Or

Piña colada sorbet

Sorbet de piña colada

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