

# 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