

## THEMED MENU

### *MENU THÉMATIQUE*

*Tomato, Rock mussels and Fishermen's suquet*

*Tomate, Moules de roche and Suquet de pêcheurs*

#### **Starter**

Tomato and mozzarella carpaccio with anchovies

*Carpaccio de tomate et mozzarella aux anchois*

**Or**

Steamed rock mussels

*Moules de roche à la vapeur*

#### **Main course**

Fish and shellfish "suquet" with cockles and small prawns

*"Suquet" de poisson et fruits de mer aux coques et petites crevettes*

**Or**

Iberian pork tenderloin with jabugo sauce

*Tranche de porc ibérique à la sauce jabugo*

#### **Dessert**

Coconut cookie with natural fruit, cream and lemon sorbet

*Biscuit à la noix de coco aux fruits frais, crème et sorbet de citron*

**Or**

Chocolate cake with vanilla ice cream and cacao nibs

*Gâteau au chocolat à la crème glacée de vanille et grué de cacao*

**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 38,00€ / PERSON 10% VAT INCLUDED**

**PRIX 38,00€ / PERSONNE 10% TVA COMPRIS**

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