

# THEMED MENU

## MENU THÉMATIQUE



### Tomato, Coquina clams and Fishermen's suquet

#### *Tomate, Tellines et Suquet de pêcheurs*

#### **Starter to share**

Tomato carpaccio with cured goat cheese and nuts  
*Carpaccio de tomates au fromage de chèvre affiné et noix*

Grilled coquina clams  
*Tellines grillées*

Cod fritters with quince "allioli"  
*Beignets de morue à l'allioli de coing*

#### **Main Course**

Fish and seafood "suquet" with cockles and small prawns  
*"Suquet" de poisson et fruits de mer aux coques et petites crevettes*

**Or**

Veal cheek with potato cake  
*Joue de veau avec tarte aux pommes de terre*

#### **Dessert**

Chocolate cake with coconut ice cream and cacao nibs  
*Gâteau au chocolat à la crème glacée de noix de coco et cacao*

**Or**

Caramelized brioche with vanilla ice cream  
*Brioche caramélisé à la crème glacée à la vanille*

#### **Water, coffee, infusions**

*Eau, café, infusions*

**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