

THEMED MENU

MENU THÉMATIQUE

Tomato, Coquina clams and Fishermen's suquet
Tomate, Tellines et Suquet de pêcheurs

Starters 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 coquina clams and small prawns
"Suquet" de poisson et fruits de mer aux tellines et petites crevettes

Or
Duck confit with tomato jam and potato cake
Confit de canard à la confiture de tomate et gâteau de pommes de terre

Dessert

Caramelized brioche with vanilla ice cream
Brioche caramélisée à la crème glacée de vanille

Or
Lemon pie with kefir and cherries ice cream
Lemon Pie à la crème glacée de kéfir et cerises

Water, coffee and teas
Eau, café et 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