

THEMED MENU

MENU THÉMATIQUE

Tomato, Coquina clams and Bonito

Tomate, Tellines et Bonite

Starters to share

Tomato carpaccio with burrata and bonito

Carpaccio de tomate à la burrata et au bonito

Steamed coquina clams

Tellines vapeur

Cod fritters with quince “allioli”

Beignets de morue à l’allioli de coing

Main course

Grilled bonito tuna with potatoes and Padrón peppers

Bonite grillée, pomes de terre et piments de Padrón

Or

Grilled rice with wild Iberian pork slice and asparagus (min. 2 people)

Riz grillé au tranche de porc ibérique et asperges (min. 2 personnes)

Dessert

Strawberry soup from Maresme with yogurt ice cream

Soupe de fraises du Maresme à la crème glacée de yaourt

Or

Lemon pie with vanilla ice cream

Lemon Pie à la crème glacée de vanille

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

Lunch service only / Service du déjeuner uniquement