

THEMED MENU

MENU THÉMATIQUE

Small prawns from Palamós, Noodles rossejat and Cherries
Petite crevette de Palamós, Rossejat de vermicelles et Cerises

To be shared

À partager

Sautéed small prawns from Palamós with extra virgin olive oil
Petites crevettes de Palamós sautées à l'huile d'olive vierge extra

Goat cheese salad with dried fruits and cherries jam
Salade de fromage de chèvre aux fruits secs et à la confiture de cerises

Croquettes of small squids and prawns
Croquettes de petits calamars et crevettes

Main course

Plat principal

Meatballs with cuttlefish and prawns
Boulettes à la seiche et aux crevettes

O bé

Noodles "rossejat" with mussels and prawns (min. 2 people)
"Rossejat" de vermicelles aux moules et crevettes (min. 2 personnes)

Dessert

Fried pastry filled with recuit and honey
"Xuixo" farci de recuit au miel

O bé

Cherries sorbet
Sorbet aux cerises

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