

# THEMED MENU

## MENU THÉMATIQUE



### ***Ray, Rockfish and Strawberries*** ***Raie, Poisson de Roche et Fraises***

#### **Starter**

##### ***Entrée***

Melon and ham soup with strawberries dressing  
*Soupe de melon et jambon à la vinaigrette de fraises*

##### **Or**

Fried small fish and prawns with toasted tomato bread  
*Petits poissons de côte et crevettes frits avec pain grillé à la tomate*

#### **Main Course**

##### ***Plat principal***

Ray with black butter and Padron peppers  
*Raie au beurre noir et poivrons de Padron*

##### **Or**

Rice "torradet" with Catalan sausages and mushrooms (min. 2 people)  
*"Torradet" de riz à la saucisse catalane et aux champignons (min. 2 personnes)*

#### **Dessert**

Strawberries with orange juice and yogurt ice cream  
*Fraises et jus d'orange à la crème glacée de yaourt*

##### **Or**

Chocolate cake with vanilla ice cream  
*Gâteau au chocolat à la crème glacée de vanille*

#### **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*