

THEMED MENU

MENU THÉMATIQUE



Small fish, Calamari and Strawberries

Petits poissons, Calamars et Fraises

Starter

Melon and ham carpaccio with strawberries dressing
Carpaccio de melon et jambon à la vinaigrette de fraises

Or

Fried small fish with toast tomato bread
Petits poissons frits au pain grillé à la tomate

Main Course

Duck confit with beans from Santa Pau
Confit de canard aux haricots de Santa Pau

Or

Grilled longline hake with calamari, julienned vegetables and fennel sauce
Merlu grillé aux légumes sautées, sauce de fenouil et calamars

Dessert

Strawberries soup with yogurt ice cream
Soupe de fraises à la crème glacée de yaourt

Or

Fried pastry filled with strawberry jam
"Xuixo" farci de recuit à la confiture de fraises

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