

THEMED MENU

MENU THÉMATIQUE

Small fish, Calamari and Strawberries

Petits poisons, Calamars et Fraises

Starter

Melon carpaccio with cured ham shavings and strawberries

Carpaccio de melon aux copeaux de jambon et fraises

Or

Fried small fish and toasted bread with tomato

Petits poissons frits au pain grillé à la tomate

Main course

Rice torradet with calamari and Dublin Bay prawns (min. 2 people)

Torradet de riz aux calamars et langoustines (min. 2 personnes)

Or

Grilled longline hake with calamari and fennel sauce

Merlu grillé aux calamars à la sauce de fenouil

Dessert

Strawberries soup with yogurt ice cream

Soupe de fraises à la crème glacée de yaourt

Or

Chocolate cake and vanilla ice cream

Gâteau au chocolat et crème glacée de vanille

Water, coffee, infusions

Eau, café, 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