



## **THEMED MENU**

### ***MENU THÉMATIQUE***

**Small fish, Ray and Strawberries**  
*Petits poissons, Raie et Fraises*

#### **Starter**

##### ***Entrée***

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**

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

Rice "torradet" with pig's trotters and octopus (min. 2 people)  
*"Torradet" de riz aux pieds de porc et poulpe (min. 2 personnes)*

##### **Or**

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

#### **Dessert**

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

##### **Or**

Brownie with hazelnuts ice cream  
*Brownie à la crème glacée de noisettes*

**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*

Served for the entire table / Servi pour l'ensemble de la table