



THEMED MENU

MENU THÉMATIQUE

Tomato from Montserrat, Hake and Rock mussels
Tomate de Montserrat, Merlu et Moules de roche

Starter

Entrée

Tomato from Montserrat salad with feta cheese and anchovies
Salade de tomate de Montserrat avec fromage feta et anchois

Or

Steamed rock mussels with extra virgin olive oil
Moules de roche à la vapeur avec huile d'olive extra-vierge

Main Course

Plat principal

Hake with fried garlic and tomato tartar
Merlu à l'ail frit et tartare de tomate

Or

Rice "torradet" with Iberian pork slice and shiitakes (min. 2 people)
"Torradet" de riz avec tranche de porc ibérique et shiitakes (min. 2 personnes)

Dessert

Puff pastry with fresh fruit and lemon cream
Pâte feuilletée aux fruit frais et crème de citron

Or

Piña colada sorbet
Sorbet de Piña colada

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*