

# THEMED MENU

## MENU THÉMATIQUE



**Small prawns from Palamós, Noodles “rossejat” and Cherries**  
*Petites crevettes de Palamós, “Rossejat” de vermicelles et Cerises*

### **Starter**

#### ***Entrée***

Small prawns from Palamós sautéed with extra virgin olive oil  
*Petites crevettes de Palamós sautées à l’huile d’olive extra-vierge*

**Or**

Goat cheese salad with dried fruits and cherries jam  
*Salade de fromage de chèvre aux fruits secs et à la confiture de cerises*

### **Main Course**

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

Noodles “rossejat” with cuttlefish, prawns and “allioli” (min.2 people)  
*“Rossejat” de vermicelles à la seiche, crevettes et “allioli” (min. 2 personnes)*

**Or**

Duck magret from L’Empordà with cherries sauce  
*Magret de canard de L’Empordà à la sauce de cerises*

### **Dessert**

Chocolate soup with coconut ice cream  
*Soupe au chocolat à la crème glacée de noix de coco*

**Or**

Cherries sorbet  
*Sorbet de cerises*

**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