

# THEMED MENU

## MENU THÉMATIQUE



### Pumpkin, Suckling pig and Panellets *Citrouille, Cochon et Panellets*

#### Starter

##### *Entrée*

Pumpkin cream with black sausage and brioche

*Crème de citrouille à la saucisse noire et brioche*

**or**

Cabbage and potato “trinxat” with roasted bacon

*“Trinxat” de chou et de pomme de terre au lard rôti*

#### Main Course

##### *Plat principal*

Rice “torradet” with pickled pig and mushrooms (min. 2 people)

*“Torradet” de riz au cochon de lait et champignons (min. 2 personnes)*

**or**

Grilled fresh longline hake with pumpkin puree

*Merlu de palangre grillée à la purée de citrouille*

#### Dessert

Assortment of panellets (4 units)

*Assortiment de panellets (4 unités)*

**or**

Fresh fruit salad with liquorice ice cream

*Salade de fruits frais à la crème glacée de réglisse*

**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