

THEMED MENU

MENU THÉMATIQUE



Courgette, Small Dublin bay prawns and Pears
Courgette, Petites langoustines et Poire

Appetizers

Amuse-Bouche

Small Dublin bay prawns from Palamós sautéed
Petites langoustines de Palamós sautées

Cod fritters
Beignets de morue

Lamb's lettuce salad with confited courgetti, mango and prawns
Salade mâche à la courgette confitée, mangue et langoustines

Main Course

Plat principal

Rice "torradet" with courgetti, cuttlefish and Dublin bay prawns
(min. 2 people)

"Torradet" de riz aux courgette, seiche et langoustines (min. 2 personnes)

Or

Veal cheek with pear compote and potato
Joue de veau à la compote de poire et pomme de terre

Dessert

Pear *Tarte Tatin* with pistachio ice cream
Tarte Tatin de poire à la crème glacée aux pistaches

Or

Passion fruit sorbet
Sorbet au fruit de la passion

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