

THEMED MENU

MENU THÉMATIQUE

Pumpkin, Suckling pig, Chestnuts

Cochon de lait, Citrouille, Marrons

To be shared

À partager

Pumpkin cream with ham shavings

Crème de citrouille aux copeaux de jambon

Cod fritters

Beignets de morue

Grilled Galician Razor clams with extra virgin olive oil

Coteaux grillés à l'huile d'olive vierge extra

Main course

Plat principal

Rice "torradet" with suckling pig and artichokes

"Torradet" de riz au cochon de lait et artichauds

O bé

Grilled hake with chestnuts purée

Merlu grillée à la purée de marrons

Dessert

Recuit from Ca la Nuri with roast pumpkin

Recuit de Ca la Nuri à la citrouille rôtie

O bé

Catalan pineapple with coconut ice cream

Ananas à la catalane avec crème glacée de noix de coco

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