

THEMED MENU

MENU THÉMATIQUE

Duck from L'Empordà, Mushrooms and Figs

Canard de L'Empordà, Champignons et Figs

Starter

Entrée

Figs, pears and recuit timbale with anchovies from L'Escala

Timbale de figues, poires et recuit aux anchois de L'Escala

Or

Eggs with Iberian ham and mushrooms

Ceufs avec Jambon ibérique et champignons

Main course

Plat principal

Rice "torradet" with octopus and mushrooms (min. 2 people)

"Torradet" de riz au poulpe et aux champignons (min. 2 personnes)

Or

Grilled duck from L'Empordà with figs

Canard de L'Empordà grillé aux figues

Dessert

Mascarpone and figs ice cream

Crème glacée de mascarpone et figues

Or

Creamy chocolate cake with vanilla ice cream

Gâteau crémeux au chocolat à la crème glacée de vanille

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*