

THEMED MENU

MENU THÉMATIQUE

Hake, Mushrooms and Figs

Merlu, Champignons et Figs

To be shared

À partager

Figs au gratin with goat cheese and dried nuts

Figs gratinées au fromage de chèvre et fruits secs

Wild mushroom croquettes

Croquettes aux cèpes

Grilled coquina clams

Tellines grillées

Main course

Plat principal

Hake with fried garlic, potatoes and Padron peppers

Merlu à l'ail frit, pommes de terre et poivrons de Padrón

Or

Roasted lamb with potatoes and mushrooms

Agneau rôtie aux pommes de terre et champignons

Dessert

Figs and mascarpone ice cream

Glace à la figue et mascarpone

Or

Recuit with candied chestnuts and raspberries

Recuit aux marrons confits et framboises

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 38,00€ / PERSON 10% VAT INCLUDED

PRIX 38,00€ / PERSONNE 10% TVA COMPRIS

Served for the entire table / *Servi pour l'ensemble de la table*