

THEMED MENU

MENU THÉMATIQUE

Hake, Mushrooms and Figs

Merlu, Cèpes et Figs

Starters to share

Rocket salad with figs and Comté cheese
Salade de roquette aux figues et fromage Comté

Mushrooms croquettes
Croquettes aux champignons

Grilled cockles
Coques grillées

Main course

Noodles “rossejat” with wild mushrooms and Iberian pork slice (min. 2 people)
“Rossejat” de vermicelles aux cèpes et tranche de porc ibérique (min. 2 personnes)

Or

Hake and potatoes baked in catalan sauce
Merlu au four à la catalane aux pommes de terre

Dessert

Figs and mascarpone ice cream
Crème glacée aux figues et mascarpone

Or

Pear tarte tatin with cinnamon ice cream
Tarte Tatin de poire à la crème glacée de cannelle

Water, coffee, infusions
Eau, café, infusions

Cellar Perelada: White or red wine or rosé
Cellier Perelada: Vin blanc ou rouge ou rosé

PRICE 45,00€ / PERSON 10% VAT INCLUDED
PRIX 45,00€ / PERSONNE 10% TVA COMPRIS

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