

THEMED MENU

MENU THÉMATIQUE



Red Mullet, Small Dublin bay prawns and Pears
Rougets, Petites langoustines et Poire

Appetizers

Amuse-Bouche

Small Dublin bay prawns from Palamós sautéed

Petites langoustines de Palamós sautées

Fried red mullets with romesco sauce

Rougets frits à la sauce romesco

Lamb's lettuce salad with avocado, mango and prawns

Salade mâche avec avocat, mangue et langoustines

Main Course

Plat principal

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

"Torradet" de riz à la seiche et aux langoustines (min. 2 personnes)

Or

Veal cheek with pears preserve

Joue de veau à la poire confité

Dessert

Pear Tarte Tatin with nougat ice cream

Tarte Tatin de poire à la crème glacée de touron

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