

## THEMED MENU

### *MENU THÉMATIQUE*

**Dublin Bay prawns, Red mullets and Pear**  
*Langoustines, Rougets et Poire*

**To be shared**

**À partager**

Sautéed small Dublin Bay prawns from Palamós

*Petites langoustines de Palamós sautées*

Fried red mullets with romesco sauce

*Rougets frits à la sauce romesco*

Lamb's lettuce salad with avocado, pear and prawns

*Salade de mâche avec avocat, poire et crevettes*

**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 aux poires confits*

**Dessert**

Sacher cake

*Gâteau Sacher*

**Or**

Pear sorbet

*Sorbet au poire*

**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*