

THEMED MENU

MENU THÉMATIQUE

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

Starter

Sautéed small Dublin Bay prawns from Palamós
Petites langoustines de Palamós sautées

Or

Lamb's lettuce salad with brie cheese and pear jam
Salade de mâche avec fromage brie à la confiture de poire

Main course

Noodles “*rossejat*” with cuttlefish and Dublin Bay prawns (min. 2 people)
Rossejat” de vermicelles à la seiche et aux langoustines (min. 2 personnes)

Or

Red mullets with fried garlic and bakery potatoes
Rougets à l’ail frit aux pommes de terre de boulangerie

Dessert

Cheesecake with salted peanuts ice cream
Tarte au fromage à la crème glacée de cacahuète salé

Or

Pear sorbet
Sorbet de 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 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*