

# THEMED MENU

## MENU THÉMATIQUE



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

#### Starter to share

Lamb's lettuce salad with brie cheese and pear jam

*Salade de mâche avec fromage brie à la confiture de poire*

Sautéed small Dublin Bay prawns

*Petites langoustines sautées*

Cured ham croquettes

*Croquettes de jambon*

#### Main Course

Grilled rice with small Dublin Bay prawns

*Riz grillé aux petites langoustines et seiche*

**Or**

Red mullets with fried garlic and bakery potatoes

*Rougets à l'ail frit aux pommes de terre de boulangerie*

#### Dessert

Catalan custard

*Crème Catalane*

**Or**

Recuit with pear

*Recuit à la poire*

**Water, coffee, infusions**

*Eau, café, infusions*

**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