

THEMED MENU

MENU THÉMATIQUE

Dublin Bay prawns, Rice and Pear

Langoustines, Riz et Poire

Starters to share

Rocket salad with pear, goat cheese and dried fruits

Salade de roquette au poire, fromage de chèvre et fruits secs

Sautéed small Dublin Bay prawns

Petites langoustines sautées

Roast croquettes

Croquettes de viande rôtie

Main course

Grilled rice with sausages and small Dublin Bay prawns

Riz grillé aux saucisses et petites langoustines

Or

Grilled sea bass with pear compote and potato cake

Bar grillé à la compote de poire et gâteau de pommes de terre

Dessert

Pear sorbet

Sorbet de poire

Or

Catalan custard sweet fritters with chocolate

Beignets farcis de crème catalane au chocolat

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