

# MENÚ TEMÀTIC

## *MENÚ TEMÁTICO*

**Canelons trufats, Nècores i Cítrics**

*Canelones trufados, Nécoras y Cítricos*

### **Entrant**

Canelons de pollastre trufats

*Canelones de pollo trufados*

#### **O bé**

Crema de carbassa amb pinyons i formatge parmesà

*Crema de calabaza con piñones y queso parmesano*

### **Plat principal**

Torradet d'arròs amb nècores i sípia (mín. 2 persones)

*"Torradet" de arroz con nécoras y sepia (mín. 2 personas)*

#### **O bé**

Corball amb escopinyes, salsa de fonoll i cítrics

*Corvina con berberechos, salsa de hinojo y cítricos*

### **Postres**

Crema catalana amb sorbet de llimona i carquinyolis

*Crema catalana con sorbete de limón y carquiñoles*

#### **O bé**

Amanida de cítrics amb gelat de vainilla

*Ensalada de cítricos con helado de vainilla*

**Aigües, cafés, infusions**

*Aguas, cafés, infusiones*

**Celler Perelada: Blanc o negre o rosat**

*Bodega Perelada: Blanco o tinto o rosado*

**PREU 45,00€ / PERSONA 10% IVA INCLÒS**

**PRECIO 45,00 € / PERSONA 10% IVA INCLUIDO**

Taules completes / Mesas completas