

MENÚ TEMÀTIC

MENÚ TEMÁTICO

Lluç, Bolets i Figues
Merluza, Setas e Higos

Per a compartir

Amanida de figues amb ruca i formatge de cabra
Ensalada de higos con rúcula y queso de cabra

Croquetes de ceps
Croquetas de setas de Burdeos

Tellines a la planxa
Tellinas a la plancha

Plat principal

Torradet d'arròs amb ceps i secret ibèric (mín. 2 persones)
“Torradet” de arroz con setas de Burdeos y secreto ibérico (mín. 2 personas)

O bé

Lluç a la catalana amb patata panadera
Merluza a la catalana con patata panadera

Postres

Gelat de mascarpone i figues
Helado de mascarpone e higos

O bé

Brioix caramel·litzat amb gelat de canyella
Brioche caramelizado con helado de canela

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