

THEMED MENU

MENU THÉMATIQUE

Artichokes, Lamb and Tangerine ***Artichauts, Agneau et Mandarine***

Starter to share

Lettuce heart salad with smoked salmon, avocado and citrus
Salade de cœurs de laitue au saumon fumé, avocat et agrumes

Grilled artichokes with ham
Artichauts grillés au jambon

Small squids croquettes
Croquettes aux petits calmars

Main course

Grilled rice with artichokes and prawns au gratin with “alloli” (min. 2 people)
Riz grillé aux artichauts et crevettes gratinées à l’ailloli (min. 2 personnes)

Or

Lamb shoulder with rosemary, potatoes purée and artichokes
Épaule d’agneau au romarin, purée de pommes de terre et aux artichauts

Dessert

“Xuixo” (pastry filled with cheese cream) with recuit and honey
“Xuixo” farcit de recuit au miel

Or

Tangerine and ginger sorbet
Sorbet de mandarine et gingembre

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