

THEMED MENU

MENU THÉMATIQUE

Tomato, Coquina clams and Fishermen's suquet

Tomate, Tellines et Suquet de pêcheurs

Starters to share

Tomato carpaccio with cured goat cheese and nuts

Carpaccio de tomates au fromage de chèvre affiné et noix

Grilled coquina clams

Tellines grillées

Cod fritters with quince "allioli"

Beignets de morue à l'allioli de coing

Main course

Fish and seafood "suquet" with coquina clams and small prawns

"Suquet" de poisson et fruits de mer aux tellines et petites crevettes

Or

Magret of duck with tomato jam and potato cake

Magret de canard à la confiture de tomate et gâteau de pommes de terre

Dessert

Caramelized brioche with vanilla ice cream

Brioche caramélisée à la crème glacée de vanille

Or

Lemon pie with kefir and cherries ice cream

Lemon Pie à la crème glacée de kéfir et cerises

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