

# THEMED MENU

## *MENU THÉMATIQUE*

### **Hake, Mushrooms and Figs**

#### *Merlu, Cèpes et Figs*

#### **Starters to share**

Rocket salad with figs and goat cheese

*Salade de roquette aux figues et fromage de chèvre*

Wild mushrooms croquettes

*Croquettes aux cèpes*

Grilled coquina clams

*Tellines grillées*

#### **Main course**

Grilled rice with wild mushrooms and Iberian pork slice (min. 2 people)

*Riz grillé aux cèpes et tranche de porc ibérique (min. 2 personnes)*

#### **Or**

Hake and potatoes baked in catalan sauce

*Merlu au four à la catalane aux pommes de terre*

#### **Dessert**

Figs and mascarpone ice cream

*Crème glacée aux figues et mascarpone*

#### **Or**

Caramelized brioche with cinnamon ice cream

*Brioche caramélisée à la crème glacée de cannelle*

#### **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