

## THEMED MENU

### *MENU THÉMATIQUE*

#### Dublin Bay prawns, Rice and Pear

*Langoustines, Riz et Poire*

#### Starters to share

Lamb's lettuce salad with brie cheese and pear jam

*Salade de mâche avec fromage brie à la confiture de poire*

Sautéed small Dublin Bay prawns

*Petites langoustines sautées*

Cured ham croquettes

*Croquettes de jambon*

#### Main course

Grilled rice with sausages and small Dublin Bay prawns

*Riz grillé aux saucisses et petites langoustines*

**Or**

*Grilled sea bass with potatoes and pear compote with cinnamon*

*Bar grillé aux pommes de terre à la compote de poire et cannelle*

#### Dessert

Pear sorbet

*Sorbet de poire*

**Or**

Catalan custard sweet fritters with chocolate

*Beignets farcis de crème catalane au chocolat*

#### 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