

MENÚ A PEU DRET

APERITIU FRED

Xupito de crema de verdures de temporada
Coca de recapte
Pernil ibèric
Pa amb tomata
Assortit de formatges de la Terra
Rotllet d'escalivada i sardina fumada

APERITIU CALENT

Bikini trufat de formatge i cansalada
Farcellets de peus de porc i gamba a l'estil oriental
Aperitiu de temporada

A LA BRASA

–Racions de degustació individual–

Pop a la brasa amb picada de fruits secs i tomata
Melós de vedella a la brasa amb puré de patata trufat

APERITIU DOLÇ

Cubs de meló impregnats de llimona i menta
Trufes de xocolata amb crema de trufa
Ametlles garapinyades

BARRA DE BEGUDES AMB AIGUA, VINS I CAVES

Ramon Bilbao Crianza D.O.C. Rioja
Siós Les Creus D.O. Costers del Segre
Cinta Púrpura de Juvé i Camps D.O.Cava

39€ (IVA inclòs)

(Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem consulti al personal sobre els processos d'elaboració del diferents plats).

–Condicions generals–

El menú es servirà de dilluns a divendres.

Aquest menú es servirà per a grups de 30 a 60 persones.

Es reservarà la sala de baix sencera de forma exclusiva pel grup.

Es servirà una ampolla de vi i/o cava cada tres persones.

El menú no inclou els servei de refrescos i cerveses.

El menú es podrà modificar lleugerament segons els productes de temporada com el peix fresc.

Es podrà afegir o eliminar aperitius segons les necessitats del client per tal de personalitzar el menú.

Per realitzar la reserva, cal trucar amb 3 dies d'antelació.

Cal confirmar el dia abans el nombre d'assistents. En cas contrari s'haurà d'abonar el 50% del import del menú de les baixes no comunicades.



FERRERUELA
CUINA DE LA TERRA