

MENÚ DE FESTES

APERITIUS

Coca d'oli amb albergínia, tomata semi-seca i ventresca de tonyina

Rotllets d'alvocat i truita fumada de Tavascan amb el seu caviar

Pernil ibèric amb pa de coca i tomata

Xupito de ceps, amb escuma de patata i foie

Caneló de pollastre ecològic de la Torre d'Erbull amb beixamel de trufada

SEGON PLAT

- A escollir -

Turbot a la brasa amb salsa de cítrics i carxofes

Bacallà a la brasa amb vinagreta de fruits secs i tomata

Espatlla de xai a la brasa amb cous-cous i panses

Costella de porc desossada amb salsa barbacoa

Steak tàrtar de filet de vaca amb mantega especiada

POSTRES

Crema catalana amb pinya caramel·litzada i rom cremat

Ametlles garapinyades

Pa, aigua, cafè i vi

- Vins a escollir -

Vi negre. Alges D.O. Costers del Segre

Vi blanc. Pla de Lladoner Blanc D.O. Costers del Segre

Cinta Púrpura de Juvé i Camps D.O. Cava

Preu menú: 46 € IVA inclòs



Condicions generals

- El nombre mínim de persones per realitzar un menú és de 12.
- Es servirà una ampolla de vi i/o cava cada tres persones.
- El menú es podrà modificar lleugerament segons els productes de temporada.
- Per realitzar la reserva, cal trucar amb 3 dies d'antelació, comunicant els segons plats escollits pel grup.
- 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