

MENÚ OR

APERITIUS

Xupito de crema de verdures de temporada
Coca de carabassó i ceba amb bacallà esqueixat i romesco
Rotllet d'escalivada amb sardina fumada i emulsió d'anxoves
Pernil ibèric amb pa de coca

ENTRANT

Saltejat de calamar amb cigronet de l'Anoia,
verdura de temporada i salsa de rostit de pollastre

SEGON PLAT

- A escollir al moment -

Peix fresc a la brasa segons mercat
Pop a la brasa amb vinagreta de fruits secs i tomata
Espatlla de xai, de raça Xisqueta del Pallars, a la brasa amb puré trufat
Steak tàrtar de filet de vaca amb mantega especiada

PREPOSTRES

Fruita impregnada de llima, cítrics i menta

POSTRES

- A escollir taula sencera -

A escollir de la carta
o
Pastís de mousse de vainilla amb xocolata, neula i praliné

Ametlles garapinyades

Pa, aigua, cafè i vi

- Vins a escollir -

Alto Siós D.O. Costers del Segre - Negre -
Clos Pons Sisquella D.O. Costers del Segre - Blanc -
Terrers de Recaredo BN D.O. Cava - Escumós -

Preu menú: 56 €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 les postres escollides pel grup.

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



FERRERUELA
CUINA DE LA TERRA

Carrer Bobalà, 8 25004 Lleida
Telèfon 973 221 159
info@ferreruela.com