

# MENÚ DE FESTES

## APERITIUS

Xupito de crema de nyàmeres amb foie i taronja  
Cons de tàrtar de truita de Tavascan amb coco i llima  
Mini amanida cèsar  
Pernil ibèric amb pa de coca amb tomata  
Caneló de pollastre ecològic de la Torre d'Erbull amb beixamel de trufada

## SEGON PLAT

- A escollir -

Bacallà a la brasa amb hummus de cigró i all negre  
Corball a la brasa amb salsa de cítrics i carxofes  
Tall rodó de corder a la brasa amb fruits secs i salsa de rostit  
Steak tàrtar de filet de vaca amb mantega especiada  
Galta de vedella a la brasa amb ceps i escuma de patata

## POSTRES

Babà al Llimonetti amb crema de gingebre i fruits vermells

Torró de xocolata i neula amb oli i sal

Pa, aigua, cafè i vi

- Vins a escollir -

Vi negre. Alges D.O. Costers del Segre  
Vi blanc. Petit Sios D.O. Costers del Segre  
Cinta Púrpura de Juvé i Camps D.O. Cava

**Preu menú: 47 € 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