



FERRERUELA

CUINA DE LA TERRA

Els nostres menús
especials per a grups

Condicions generals

El nombre de persones per a un menú de grup ha de ser un mínim de 8 i un màxim de 28.

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

El menú es podrà modificar lleugerament segons la disponibilitat de productes de temporada.

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

Si tenen alguna al·lèrgia o intolerància, els preguem que ens ho facin saber amb antelació. Si ens informen al moment i no podem modificar els aperitius, oferirem algun plat de la carta per adaptar-nos a les necessitats del client.



C. Bobalà 8, 25004 Lleida
T. +34 973 221 159
info@ferreruela.com
www.ferreruela.com



Slow Food®

Menú tradició

Aperitiu

A escollir-ne 5

—

La nostra coca de recapte.

Bombo cruixent de brandada de bacallà.

Els nostres makis d'escalivada i sardina fumada.

Mini amanida de tomata semiseca i peix blau.

Caneló de rostit de pollastre ecològic amb beixamel trufada.

Carpaccio de presa ibèrica fumada amb rúcula i formatge serrat.

Caragols de Ponts a l'estil de la Maria Teresa i allioli.

Aperitiu o suggeriment de temporada.

Segons plats cuinats a la brasa

A escollir al moment

—

Espatlles de conill "Com cal".

Melós de vedella.

Lingot de peus de porc lacat amb marinada oriental.

Peix fresc segons mercat.

Postres

—

Torrada de Santa Teresa de brioix amb sorbet artesà de fruita de temporada.

Altres

—

Ametlles garapinyades i cafès.

Pa artesà elaborat amb massa mare, aigua i vi*.

Vins

—

Lan D-12 D.O.C Rioja. Negre.

Petit Siós D.O. Costers del Segre. Blanc.

Agustí Torello Mata Ubac Gr. D.O. Cava. Escumós.

69 € IVA inclòs

Menú festival

Aperitiu

A compartir

—

Coca de recapte amb tàrtar d'escalivada i anxova del Cantàbric.

Sandvitx de foie gras i fruita.

Els nostres makis d'escalivada i sardina fumada.

Marisc a la brasa.

Entrant

—

Arròs del senyoret amb sèpia bruta i gambes.

Segon plat

A escollir al moment

—

Espatlla de xai, de raça Xisqueta del Pallars a la brasa.

Steak tàrtar de filet de vaca.

Presa de porc 100% ibèrica de raça Torbiscal a la brasa.

Xuleta de tonyina vermella (parpatana) de Balfegó a la brasa.

Peix fresc a la brasa segons mercat.

Postres

—

Tartaleta de crema i fruita de temporada amb el seu sorbet.

Altres

—

Ametlles, trufes de xocolata i tòfona i cafès.

Pa artesà elaborat amb massa mare, aigua i vi*.

Vins

—

Alto Siós D.O. Costers del Segre. Negre.

Ónra D.O. Costers del Segre. Blanc.

Agustí Torello Mata Ubac Gr. D.O. Cava. Escumós.

79 € IVA inclòs