

# MENÚ DE FESTES

## APERITIUS

El Cappucino de crema de nyàmeres i escuma de foie amb trompetes de la mort.

La Xatonada: de bacallà esqueixat amb romesco i olivada en format de maki.

★ La Coca de recapte amb sobrassada, brots i vinagreta de mel trufada.

El Tàrtar de peix i marisc amb cítrics.

## ENTRANT

Arròs del senyoret amb sèpia bruta, gambes i escuma de safrà de Les Garrigues.

## LA NOSTRA BRASA

- A escollir -

Peix fresc amb textures de carxofa.

Presa de porc ibèric amb xutney de pinya i jalapeño.

Galta de vedella amb bolets i salsa de vi negre.

Llom de cérvol amb salsa trufa.

## POSTRES

Biscuit de xocolata amb roses, fruits vermells i gelat de gingebre.

Cafès, infusions i dolços.

Pa, aigua i vi.

## VINS A ESCOLLIR

Cau del Gat D.O. Costers del Segre. Negre

Onra D.O. Costers del Segre. Blanc

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

Preu 68€

## CONDICIONS

- El nombre mínim de persones per realitzar un menú és de 8.
- Se servirà una ampolla de vi i/o cava cada tres persones.
- El menú es podrà modificar lleugerament segons els productes de temporada.
- Per dur a terme la reserva, cal trucar amb 3 dies d'antelació.
- En el cas d'intoleràncies o al·lèrgies adaptarem el menú a les seves necessitats, sempre que ens ho comuniquin amb antelació.
- El dia anterior cal confirmar el nombre de comensales. En cas contrari s'haurà d'abonar el 50% de l'import del menú de les baixes no comunicades.

Restaurant Ferreruela  
info@ferreruela.com  
T. 973 22 11 59



**FERRERUELA**  
CUINA DE LA TERRA