

MENÚ FESTIVAL

APERITIU

Xupito de temporada
Els nostres makis d'escalivada i sardina fumada
Coca cruixent de ceba i olives amb brandada i carabassó
Cocotxes de bacallà a la brasa

ENTRANT

Raviolis casolans de pollastre rostit amb gambes amb el seu suc i picada

SEGON PLAT

- A escollir al moment -

Espatlla de xai, de raça Xisqueta del Pallars, rostida a la brasa amb puré de patata trufat
Pop a la brasa amb patates al morter i vinagreta de fruits secs i tomata
Steak tàrtar de filet de vaca amb mantega especiada
Peix fresc a la brasa segons mercat
Lingot de peus de porc lacat a la brasa

POSTRES

- A escollir tota la taula -

Milfulles de crema catalana amb sorbet artesà de fruita
o
Pastís de mousse de vainilla amb xocolata, neula i praliné amb sorbet artesà de fruita

Dolçaines i cafès

Pa artesà elaborat amb massa mare i aigua

- VINS A ESCOLLIR -

Alto Siós D.O. Costers del Segre - Negre -
Sisquella D.O. Costers del Segre - Blanc -
Agustí Torelló Mata Reserva Barrica D.O. Cava – Escumós -

Preu menú: 56 € IVA inclòs

CONDICIONS GENERALS

El nombre mínim de persones per realitzar un menú és de 10.

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.

Si tenen alguna al·lèrgia o intolerància, ens han d'avisar amb antelació, si ho fan en el mateix servei, servirem carta a aquests comensals i es facturaran tots els menús i els plats de carta.



FERRERUELA
CUINA DE LA TERRA

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