

# MENÚ OR

## APERITIU

Capuccino de ceps i foie

El nostre sushi d'escalivada i sardina fumada

Coca d'anxoves del cantàbric amb recapte de temporada

Croquetes de camaró i gamba amb allioli de safrà de les garrigues

Farcelllets de peus de porc i llagostí

Tàrtar de peix i marisc

Cocotxes de bacallà a la brasa

---

## SEGON PLAT

*- A escollir al moment -*

Steak tàrtar de filet de vaca amb mantega especiada

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

Lingot de peus de porc lacat a la brasa

Peix fresc a la brasa segons mercat

---

## 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

---

Ametlles garapinyades

Pa, aigua, cafè i vi

## - 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: 55 € 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.



**FERRERUELA**  
CUINA DE LA TERRA

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