

MENÚ ORO

APERITIVO

Cappuccino de setas y foie
Nuestro sushi de escalivada y sardina ahumada
Coca de anchoas del cantábrico con recapte de temporada
Croquetas de camarón y gamba con alioli de azafrán de las Garrigues
Empanadillas de pies de cerdo y langostino
Tartar de pescado y marisco
Cocochas de bacalao a la brasa

SEGUNDO PLATO

- A escoger al momento-

Steak tartar de filete de vaca con mantequilla especiada
Paletilla de cordero, de raza Xisqueta del Pallars, asada a la brasa con puré de patata trufada
Pulpo a la brasa con patatas al mortero y vinagreta de frutos secos y tomate
Lingote de pies de cerdo lacado a la brasa
Pescado fresco a la brasa según mercado

POSTRES

- A escoger toda la mesa-

Milhojas de crema catalana con sorbete artesano de fruta
O
Pastel de mousse de vainilla con chocolate, barquillo y praliné con sorbete artesano de fruta

Almendras garrapiñadas

Pan, agua, café i vino

- Vinos a escoger -

Alto Siós D.O. Costers del Segre - Tinto -
Sisquella D.O. Costers del Segre - Blanco -
Agustí Torelló Mata Reserva Barrica D.O. Cava – Espumoso -

Precio menú: 55 € IVA incluido

CONDICIONES GENERALES

El número mínimo de personas para realizar un menú es de 10.

Es servirá una botella de vino i/o cava cada tres personas.

El menú se podrá modificar ligeramente según los productos de temporada.

Para realizar la reserva, se debe llamar con 3 días de antelación, comunicando los postres escogidas por grupo.

Se debe confirmar el día antes el número de asistentes. En caso contrario, se deberá abonar el 50% del importe del menú de las bajas no comunicadas.



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