

# MENÚ PLATA

## APERITIVO

- A escoger 5 -

Coca de recapte de temporada

Mini ensalada de tomata semiseca y ventresca de atún

Canelón de pollo ecológico con bechamel trufada

Corneto de bacalao "esqueixat" con romesco y olivada

Terrina de pato y su foie gras con fruta en texturas

Degustación de queso de la zona

Aperitivo o sugerencia de temporada

---

## SEGUNDOS PLATOS COCINADOS A LA BRASA

- A escoger al momento-

Bacalao con guarnición de temporada

Paletilla de cordero, de raza Xisqueta del Pallars

Carrillada de ternera con salsa de vino de Costers

Mollejas de ternera con salsa de ostras y galanga

---

## POSTRES

- A escoger toda la mesa-

Nuestro cheesecake

*Biscuit aireado vainilla con helado de queso fresco y fruta de temporada*

O

Pastel de mousse de vainilla con chocolate, barquillo y praliné

---

Almendras garapiñadas

Pan, agua, café i vino

- Vinos a escoger -

Alges D.O. Costers del Segre - Tinto -

Petit Siós D.O. Costers del Segre - Blanco -

Cinta Púrpura de Juvé i Camps D.O. Cava - Espumoso -

Precio menú: 46 € IVA incluido

## CONDICIONS GENERALS

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 aperitivos y 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.



**FERRERUELA**  
CUINA DE LA TERRA

Carrer Bobalà, 8  
25004 Lleida  
Telèfon 973 221 159  
[info@ferreruela.com](mailto:info@ferreruela.com)