

# MENÚ PLATA

## APERITIU

- A escollir-ne 5 -

Coca de recapte de temporada

Mini amanida de tomata semiseca i ventresca de tonyina

Caneló de rostit de pollastre ecològic amb beixamel trufada

Cornet de bacallà esqueixat amb romesco i olivada

Terrina d'Ànec i el seu foie gras amb fruita en textures

Degustació de formatges de la terra

Aperitiu o suggeriment de temporada

---

## SEGONS PLATS CUINATS A LA BRASA

- A escollir al moment -

Bacallà amb guarnició de temporada

Espatlla de xai, de raça Xisqueta del Pallars

Melós de vedella amb salsa de vi de Costers

Lletons de vedella amb salsa d'ostres i galanga

---

## POSTRES

- A escollir tota la taula -

El nostre cheesecake

*Biscuit airejat de vainilla amb gelat de formatge fresc i fruita de temporada*

o

Pastís de mousse de vainilla amb xocolata, neula i praliné

---

Ametlles garapinyades

Pa, aigua, cafè i vi

## - VINS A ESCOLLIR -

Alges D.O. Costers del Segre - Negre -

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

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

Preu menú: 46 € 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 els aperitius i les postres escollits 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