

MENÚ TRADICIÓ

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

Carpaccio de presa ibèrica fumada

Caragols de Ponts a l'estil de la Maria Teresa i allioli

Brandada de bacallà, caviar de truita de riu i *crudités*

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 la seva salsa

Lletons de vedella amb salsa d'ostres i galanga

POSTRES

- A escollir tota la taula -

Torrada de Santa Teresa amb crema de vainilla i sorbet artesà de fruita

o

Pastís de mousse de vainilla amb xocolata, neula i praliné

Ametlles garapinyades i cafès

Pa artesà elaborat amb massa mare, aigua 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: 48 € 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.

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