

# MENÚ TRADICIÓN

## APERITIVO

*- A escoger 5 -*

Coca de recapte de temporada

Mini ensalada de tomate semiseco y ventresca de atún

Canelón de pollo ecológico con bechamel trufada

Carpaccio de presa ibérica ahumada

Caracoles de Ponts al estilo de Maria Teresa y *allioli*

Brandada de bacalao, caviar de trucha y crudités

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 su salsa

Mollejas de ternera con salsa de ostras y galanga

---

## POSTRES

*- A escoger toda la mesa -*

Torrija de Santa Teresa con crema de vainilla y sorbete artesano de fruta

o

Pastel de mousse de vainilla con chocolate, barquillo y praliné

---

Almendras garapiñadas y cafés

Pan artesano elaborado con masa madre, agua y 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: 48 € IVA incluido

## CONDICIONES GENERALES

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

Se servirá una botella de vino y/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 escogidos 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.

Si tienen alguna alergia o intolerancia, nos tienen que avisar con antelación, sí lo hacen en el mismo servicio, a estos comensales les serviremos carta y se hará factura de todos los menús i de los platos de carta.



**FERRERUELA**  
CUINA DE LA TERRA

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