

MENÚ FESTIVAL

APERITIVO

Chupito de temporada
Nuestros makis de escalivada y sardina ahumada
Coca crujiente de cebolla y aceitunas con brandada y calabacín
Cocochas de bacalao a la brasa

ENTRANTE

Raviolis de pollo guisado con gamba, su jugo y picada

SEGUNDO PLATO

- A escoger al momento -

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
Steak tartar de solomillo de vaca con mantequilla especiada
Pescado fresco según mercado a la brasa
Lingote de pies de cerdo lacado a la brasa

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

Petit fours y cafés

Pan artesano elaborado con masa madre, agua y 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: 56 € 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 el postre escogido por el 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