

MENÚ TRADICIÓ

APERITIU

- A escollir-ne 5 -

La nostra coca de recapte

Xupito de fruita/verdura de temporada

Els nostres makis d'escalivada i sardina fumada

Mini amanida de tomata semiseca i anxova

Caneló de rostit de pollastre ecològic amb beixamel trufada

Carpaccio de presa ibèrica fumada amb rúcula i formatge serrat

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

Aperitiu o suggeriment de temporada

SEGONS PLATS CUINATS A LA BRASA

- A escollir al moment -

Peix fresc amb guarnició de temporada

Espatlla de xai, de raça Xisqueta del Pallars cuinada a baixa temperatura

Melós de vedella amb puré trufat i salsa de vi de Costers

“Conill com Cal” en dos coccions amb sofregit agredolç de ceba i mostassa

POSTRES

El nostre cheesecake

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

Ametlles garapinyades i cafès

Pa artesà elaborat amb massa mare, aigua i vi*

VINS A ESCOLLIR

Vilosell D.O. Costers del Segre - Negre -

El Petit de Sanui D.O. Costers del Segre - Blanc -

Pedregossa RV BN D.O. Cava - Escumós -

Preu menú: 62 €IVA inclòs

CONDICIONS GENERALS

El nombre mínim de persones per realitzar un menú és de 8.

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 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 ens ho diuen al moment, i no podem modificar els aperitius, ens veurem obligats a oferir la carta per adaptar-nos a les necessitats concretes del client



FERRERUELA
CUINA DE LA TERRA

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