

MENÚ TRADICIÓ

APERITIU

- A escollir-ne 5 -

La nostra coca de recapte

Bombo cruixent de brandada de bacallà

Els nostres makis d'escalivada i sardina fumada

Mini amanida de tomata semiseca i peix blau

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 allioli

Aperitiu o suggeriment de temporada

SEGONS PLATS CUINATS A LA BRASA

- A escollir al moment -

Espatles de conill "Com cal"

Melós de vedella

Lingot de peus de porc lacat amb marinada oriental

Peix fresc a la brasa segons mercat

POSTRES

Torrada de Santa Teresa de brioix amb sorbet artesà de fruita de temporada

Ametlles garapinyades i cafès

Pa artesà elaborat amb massa mare, aigua i vi*

VINS A ESCOLLIR

Lan D-12 D.O.C Rioja - Negre -

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

Agustí Torello Mata Ubac Gr. D.O. Cava – Escumós

Preu menú: 69 € 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, els preguem que ens ho comuniquin amb antelació. Si ens ho informen en el moment i no podem modificar els aperitius, oferirem la carta per adaptar-nos a les necessitats específiques del client, i haurèm d'aplicar el càrrec corresponent per les modificacions realitzades



FERRERUELA
CUINA DE LA TERRA

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