

# 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 allioli

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 truffat 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

Petit Saó D.O. Costers del Segre - Negre -

Blanc del Serè D.O. Costers del Segre - Blanc -

Agustí Torello Mata Ubac Gr. 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](mailto:info@ferreruela.com)