

MENÚ DE FESTES

Un Viatge de la nostra terra a la resta del món amb producte de proximitat i temporada

ELS APERITIUS

Cappucino de nyàmeres i escuma de pernil ibèric

Torró salat de foie i avellanes

Coca de recapte d'albergínia lacada amb teriyaki i katsuobushi

Bombó de carxofa amb brandada de bacallà i parcillada

L'ENTRANT (EL NOSTRE MAR I MONTAÑA)

Arròs fosc de l'Empordà amb sèpia i costella

LA NOSTRA BRASA

- A ESCOLLIR AL MOMENT -

Corball amb llet de tigre a l'estil peruà

Galta de tonyina vermella de Balfegó amb salsa "putanesca"

Llom de cérvol dels Pirineus en el seu paisatge

Galta de vedella amb xiitake eco del Montseny i salsa d'ostres

Magret d'ànec especiat amb txutney de fruita

LA PART DOLÇA

Cheesecake fondant amb formatge fumat de Tros de Sort i fruits vermells

LA SOBRETAULA

Pinya mojito

Torró de pa amb oli i xocolata

Cafés

- VINS A ESCOLLIR -

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

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

Reserva Real de Freixenet D.O. Cava -Escumós-

Pa artesà elaborat amb massa mare, aigua i vi*

Preu menú: 72 € 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
entrants 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