

MENÚ FESTIVAL

APERITIU

- A compartir -

Coca de recapte amb tàrtar d'escalivada i anxova del Cantàbric

Sandvitx de foie gras i fruita

Els nostres makis d'escalivada i sardina fumada

Marisc a la brasa

ENTRANT

Arròs del senyoret amb sèpia bruta i gambes

SEGON PLAT

- A escollir al moment -

Espatlla de xai, de raça Xisqueta del Pallars

Steak tàrtar de vaca

Presa de porc 100% ibèrica de raça Torbiscal

Xuleta de tonyina vermella (parpatana) de Balfegó

Peix fresc a la brasa segons mercat

POSTRES

Tartaleta de crema amb fruita de temporada

Ametlles, trufes de xocolata i tòfona i cafès

Pa artesà elaborat amb massa mare, aigua i vi*

- VINS A ESCOLLIR -

Alto Siós D.O. Costers del Segre - Negre -

Ónra D.O. Costers del Segre - Blanc -

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

Preu menú: 79 € 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

**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 haurem 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