

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 -

Presa de porc ibèric amb guarnició de temporada

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

Lingot de peus de porc lacat amb albergínia fumada

Peix fresc amb guarnició de temporada

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: 67 €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