

MENÚ DE FESTES

APERITIUS

Crema de nyàmeres amb escuma de formatge serrat, mandarina i xips de carxofa
Bombó -torró de foie, ametlles i vi ranci
Coca de tomates semi-seques, sardina fumada i mató
Croqueta de camaró i gamba amb allioli de safrà de les Garrigues

ENTRANT

Macarrons farcits de pollastre rostit amb llagostins, el seu suc i picada

SEGON PLAT

- A escollir -

Bacallà amb mongetes del ganxet i botifarra negra
Lletons de vedella amb puré trufat i salsa de carn
Corball amb escabetx de pastanaga i carxofes
Jarret de corder amb curri d'ametlles
Presa ibèrica amb pesto de remolatxa

POSTRES

Cítrics en textures:

*Crema de flor de taronger amb bescuit de mandarina,
gelat de bergamota, fruita i pa d'espècies*

Cafès i infusions

Mini orelletes d'anís

Roques de neula i xocolata

Pa, aigua i vi

- Vins a escollir -

Vi negre. Clos Pons Alges D.O. Costers del Segre
Vi blanc. Can Sumoi Xarel·lo, vi natural d'alçada D.O. Penedès
Agustí Torelló Mata Gran Reserva Barrica D.O. Cava

Preu menú: 54 € IVA inclòs

CONDICIONS GENERALS

El nombre mínim de persones per realitzar un menú és de 10.

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.

En el cas d'intoleràncies o al·lèrgies adaptarem el menú a les seves necessitats,
sempre que ens ho comuniquin amb antelació.

Cal confirmar el dia abans el nombre d'assistents.

En cas contrari s'haurà d'abonar el 50% del import del menú de les baixes no comunicades.



FERRERUELA
CUINA DE LA TERRA