

MENÚ DE FESTES

NADAL 2025

GREATEST HITS



Un menú amb els plats de més èxit al llarg d'aquests 15 anys

MENÚ FESTES

GREATEST HITS

INTRO

ELS ENTRANTS

- Sandvitx de foie amb taronja cristal·litzada i Sauternes Château Laribotte.
- Coca de recapte amb garum i oli d'oliva.
- Cappucino de nyàmeres i escuma de pernil ibèric.
- Makis d'escalivada amb sardina fumada .
- Croqueta de pollastre rostit i gambeta.

CARA A

L'ENTRANT

- Arròs melós de ceps i trompetes de la mort.

BONUS TRACK

LA PART DOLÇA

- Torrada de santa Teresa amb sorbet de coco i rom.

CARA B

EL SEGON PLAT

(ESCOLLIR AL MOMENT)

- Llom de cérvol amb salsa de fruits vermells.
- Melós de galta amb puré de patata trufat i salsa de vi de costers del Segre.
- Corball amb salsa de cítrics i carxofes.
- Xuleta de tonyina vermella (parpatana) amb escabetx de pastanaga.
- Pop amb vinagreta de fruits secs i tomata.
- Steak tàrtar de filet de vaca amb mantega especiada.
- Caneló de pollastre ecològic de la Torre d'Erbull amb beixamel trufada.

Pa artesà elaborat amb massa mare, aigua i vi.

HIDDEN TRACK

LA SOBRETAULA

- Roques de xocolata negra i taronja, ametlles garapinyades i cafè.

LIQUID TRACK

ELS VINS A ESCOLLIR *

- Alto Siós D.O. Costers del Segre - Negre
- Petit Siós D.O. Costers del Segre - Blanc
- Ubac Gran Reserva D.O. Cava - Escumós



info@ferreruela.com
973 22 11 59

78€ IVA inclòs

*CONSULTA CONDICIONS

CONDICIONS DEL MENÚ

- El nombre mínim de persones per realitzar el menú és 8.
- El menú inclou una ampolla de vi i/o cava cada tres persones.
- EL restaurant podrà modificar lleugerament el menú segons els productes de temporada.
- Si tenen alguna al·lèrgia o intolerància, ens han d'avisar amb antelació. Si ens ho comuniquen al moment, i no podem modificar els aperitius, ens veurem obligats a oferir la carta per adaptar-nos a les necessitats concretes del client.
- 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.



info@ferreruela.com
973 22 11 59

NADAL 2025