



FERRERUELA
CUINA DE LA TERRA

Els nostres menús
especials per a grups

Condicions generals

El nombre de persones per a un menú de grup ha de ser un mínim de 10 i un màxim de 28.

*Se servirà una ampolla de vi i/o cava cada tres persones.

El menú es podrà modificar lleugerament segons la disponibilitat de productes de temporada.

Cal confirmar el nombre d'assistents el dia abans.
En cas contrari, s'haurà d'abonar el 50% de l'import del menú per les baixes no comunicades.

Si tenen alguna al·lèrgia o intolerància, els preguem que ens ho facin saber amb antelació.

Si ens informen al moment i no podem modificar els aperitius, oferirem algun plat de la carta per adaptar-nos a les necessitats del client.



C. Bobalà 8, 25004 Lleida
T. +34 973 221 159
info@ferreruela.com
www.ferreruela.com


Slow Food®

Menú tradició

Aperitiu

A escollir-ne 5

—

La nostra coca de recapte.

Bombo cruixent de brandada de bacallà.

Els nostres makis d'escalivada i sardina fumada.

Mini amanida de tomata semiseca i peix blau.

Caneló de rostit de pollastre ecològic.

Carpaccio de presa ibèrica fumada amb rúcula i formatge curat.

Caragols a la gormanda cruixent amb allioli.

Aperitiu o suggeriment de temporada.

Segons plats cuinats a la brasa

A escollir al moment

—

Presa de porc ibèrica.

Melós de vedella.

Lingot de peus de porc lacat amb marinada oriental.

Xuleta de tonyina vermella (parpatana) de Balfegó .

Peix fresc segons mercat.

Postres

—

Torrada de Santa Teresa de brioix amb vainilla i sorbet artesà de fruita de temporada.

Per la sobretaula

—

Ametlles garapinyades i cafès.

*Vins

—

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

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

Ubac Gr. D.O. Cava. Escumós.

Pa artesà elaborat amb massa mare, aigua i vi*.

69 € IVA inclòs

Menú festival

Aperitiu

A compartir

—

Sandvitx de foie gras i fruita amb Sauternes Château Laribotte.

Els nostres makis d'escalivada i sardina fumada.

Coca de recapte amb tàrtar d'escalivada i anxova.

Pop 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 a la brasa.

Steak tàrtar de filet de vaca.

Llom de cérvol a la brasa.

Xuleta de tonyina vermella (parpatana) de Balfegó a la brasa.

Peix fresc a la brasa segons mercat.

Postres

—

Tartaleta de fruita de temporada amb el seu sorbet.

Per la sobretaula

—

Ametlles, trufes de xocolata i tòfona i cafès.

*Vins

—

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

Ónra D.O. Costers del Segre. Blanc.

Ubac Gr. D.O. Cava. Escumós.

Pa artesà elaborat amb massa mare, aigua i vi*.

83 € IVA inclòs