

MENÚ SEMANAL DEL 06/09 AL 12/09

ENTRANTS/ENTRANTES

- Amanida amb ceba caramelitzada, pollastre orly i poma**
Ensalada con cebolla caramelizada, pollo orly y manzana
- Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà**
Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao
- Spaghetti al aglio.olio, amb olivada, nous i encenalls de parmesà**
Spaghetti al aglio-olio, con olivada, nueces y virutas de parmesano
- Amanida de vieires, amb vinagreta de taronja**
Ensalada de vieiras con vinagreta de naranja
- Risotto de bolets, amb butifarra negra i llagostins**
Risotto de setas, con butifarra negra y langostinos
- Amanida mixta**
Ensalada mixta
- Coca de Llanereres amb tomàquet i anxoves**
Coca de Llanereres con tomate y anchoas

SEGONS/SEGUNDOS

- Tonyina a la planxa amb cruixent de pernil i puré de pèsols**
Atún a la plancha con crujiente de jamón y puré de guisantes
- Corball amb vinagre de gerds, tomàquet i espàrrecs bladers**
Corvina con vinagre de frambuesas, tomate y espárragos trigueros
- Bacallà a la mussolina d'all**
Bacalao a la muselina de ajo
- Xai confitat amb patates fornera**
Cordero confitado con patatas panadera
- Entrecot minuta a la graella**
Entrecot minuta a la parrilla
- Filet ibèric al roquefort**
Solomillo ibérico al roquefort

POSTRES/POSTRES

- Macedònia de fruites naturals**
Macedonia de frutas naturales
- Pastís sacher**
Tarta sacher
- Flam de coco i pinya amb nata**
Flan de coco y piña con nata
- Gelat de figues i salsa de nous**
Helado de higos y salsa de nueces
- Pastís de poma calent, amb gelat de vainilla**
Tarta de manzana caliente, con helado de vainilla
- Gelat de maduixa amb iogurt cremòs**
Helado de fresa con yogurt cremoso

Aigua mineral, vi Masia Perelada D.O. Catalunya i cafè inclòs
Agua mineral, vino Masia Perelada D.O. Catalunya y café incluido

Preu per persona / Precio por persona 25.23€



CARTA DE VINOS / WINE LIST

BLANCOS:

Ca N'Estruc, D.O. Catalunya	10.00
Alba de Miros D.O. Rueda	16.00
Marqués de Alella D.O. Alella	12.50
Albariño Terras Gauda D.O. Rías Baixas	20.00
*Gessamí D.O. Penedés	16.80 / 12.00
Marfil Clàssic, D.O. Alella	15.60
Castell de Perelada (Garnatxa Blanca) D.O. Empordà	14.40

ROSADOS:

Masia Perelada, D.O. Catalunya	10.00
Rosa de Miros D.O. Ribera del Duero	17.00
*Torres de Casta D.O. Penedés	12.50 / 10.00
Marfil, D.O. Alella	15.20
Castell de Perelada, D.O. Empordà	11.20
Castillo de Monjardin, D.O. Navarra	11.40

TINTOS:

Masia Perelada, D.O. Catalunya	10.00
Castell Perelada 3 Fincas, D.O. Empordà	13.40
Raimat Abadia, D.O. Costers del Segre	15.00
GR-174, D.O. Priorat	17.90
*Marques de Cáceres, D.O. Rioja	17.00 / 14.50
Remelluri Reserva D.O. Rioja	21.00
Cune Crianza, D.O. Rioja	15.60
Protos Cosecha Roble D.O. Ribera del Duero	16.80
Miros de Ribera Cza D.O. Ribera del Duero	21.50
Enate Crianza, D.O. Somontano	19.00
Marfil Crianza, D.O. Alella	16.00
Pétalos del Bierzo, D.O. Bierzo	19.80
Abadia Retuerta Rívola, V.T. Castilla León	19.60

CAVAS Y CHAMPAGNES:

Robert J. Mur Rva Especial Tradición (BN)	15.00
Parxet Reserva 25 años Vilanova del Vallés (BN)	16.20
Gramona Brut Imperial	25.00
Duran Gran Reserva	19.80
Castell de Perelada Brut Rosado	14.00
Pommery Brut Imperial	39.90

**Si usted quiere comer sólo un plato
le damos la opción de escoger entre los
platos del menú del día.**

If you want just one dish, you may choose
between the options from menu of the day.

Entrantes / Starters

8.00€

Segundos / Main Course

10.00€

Postres / Desserts

4.50€

Bebida no incluida en esta opción

Drinks not included in this options

PRECIO DESAYUNO IVA INCLUIDO: 11,00 €
BREAKFAST PRICE VAT INCLUDED: 11,00 €

