

# MENÚ FESTIVAL

## APERITIU

Coca de recapte amb tàrtar d'escalivada i anxova del Cantàbric

Xupito de fruita/verdura de temporada

Els nostres makis d'escalivada i sardina fumada

Cocotxes de bacallà a la brasa

---

## ENTRANT

Arròs del senyoret amb sèpia bruta, gambes i escuma de safrà de Les Garrigues

---

## SEGON PLAT

*- A escollir al moment -*

Espatlla de xai, de raça Xisqueta del Pallars, rostida a la brasa amb puré de patata trufat

Steak tàrtar de filet de vaca amb mantega especiada i gelat de mostassa

Lingot de peus de porc lacat a la brasa amb albergínia fumada

Xuleta de tonyina vermella (parpatana) a la brasa amb guarnició de temporada

Peix fresc a la brasa segons mercat

---

## POSTRES

Milfulles de crema catalana amb sorbet artesà de fruita

Ametlles, trufes de xocolata i tòfona i cafès

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

## - VINS A ESCOLLIR -

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

Ónra D.O. Costers del Segre - Blanc -

Agustí Torello Mata Ubac Gr. D.O. Cava – Escumós

Preu menú: 74 € IVA inclòs

## CONDICIONS GENERALS

El nombre mínim de persones per realitzar un menú és de 9

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 entrants 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



Carrer Bobalà, 8  
25004 Lleida  
Telèfon 973 221 159  
info@ferreruela.com