

## MENÚ DE PRIMAVERA

Aperitiu servit a taula / *Aperitivo servido en mesa*

Entreteniment fred i calent amb copa de cava brut reserva del Castell de Perelada

*Entretenimiento frío y caliente con copa de cava brut reserva del Castell de Perelada*

\*\*\*\*\*

Enfilalls de gambes de Palamós en tempura i maionesa de soja

*Brocheta de gambas de Palamós en tempura y mayonesa de soja*

\*\*\*\*\*

Calamarsets saltejats amb carxofes i pernil ibèric d'aglà

*Chipirones salteados con alcachofas y jamón ibérico de bellota*

\*\*\*\*\*

Llom de rap ros rostit amb calçots en tempura i romesco

*Lomo de rape asado con "calçots" en tempura y romesco*

O

Carré de xai al forn amb patates a la crema

*Carré de cordero al horno con patatas a la crema*

\*\*\*\*\*

Milfulls de crema amb fruites naturals i sorbet de mojito

*Hojaldre de crema con frutas naturales y sorbete de mojito*

\*\*\*\*\*

Cafè o infusions i llaminadures

\*\*\*\*\*

Vi Cigonyes blanc del Castell de Perelada

O

Vi negre Castell de Perelada "5 fincas" Reserva

Aigües amb i sense gas

Preu per persona 78,00 € (IVA inclòs) - *Precio por persona 78,00 € (IVA incluido)*  
Únicament taules completes *Solo mesas completas*

FOLLOW US ON

Instagram

Comparta su experiencia gastronómica taggeándonos en: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)

Comparteixi la seva experiència gastronòmica etiquetant-nos a: [@hotelaiguablava](https://www.instagram.com/hotelaiguablava)