



Nº 4/2019

# Ca'n Pelut

## MENÚ

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

Carpaccio de ternera con escamas de parmesano y rúcula

Y

Burrata cremosa de la Puglia

Y

Raviolis relleno de trufa en crema de setas



### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

Gordon Blue al foie gras

ó

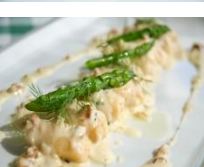
Saltimbocca a la Romana

ó

Salmón en crema de azafrán

ó

Pizza de jamón ibérico, cremosa burrata y crema de trufa



### POSTRES A COMPARTIR:

Brownie atemperado acompañado con helado

y

Canelon crujiente con esencia de naranja

y relleno de mousse de chocolate blanco

y

Piña natural

+ Cafés / Infusión

### BEBIDAS:

Azabache joven D.O. Rioja

(1 Bot cada 3 pax) o

Lambrusco Rosado

o Sangría (1 litro cada 4 pax)

+ refresco (1 por pax)

### PRECIO:

30 Euros por persona



I.V.A. incluido. Las cantidades irán en función de los asistentes. No es un menú cerrado. Las bebidas se inician cuando están presentes todos los comensales y finalizan en el postre.