

Menú

Menu EPT

From August 14 to 20

Du 14 au 20 Août

Starters / Entrée

Salmorejo soup with roasted prawns

Salmorejo aux crevettes grillées

o

Red aguachile

Aguachile rouge

Main / Principal

Duck leg with mole and wedding rice

Cuisse de canard avec mole et riz de mariage

o

Hake with aubergine, onion and lime

Merlu aux aubergines, oignons et citron vert

Dessert / Dessert

Mango tiradito

Tiradito de mangue

33€ p.person / par personne

Glass of house wine Perelada, water and coffee included /

Coupe de vin Perelada, eau et café compris

Menú

Menu EPT

From August 21 to 27

Du 21 au 27 Août

Starters / Entrée

Vichyssoise with iberian cured ham and toasted bread

Vichyssoise avec jambon ibérique et pain grillé

o

Tacos de carnitas (3pz)

Tacos de carnitas (3u)

Main / Principal

Seabass supreme Veracruz style

Suprême du bar a la veracruzane

o

Tender stewed veal with red wine pears

Veau cuit lentement avec poire aux vin rouge

Dessert / Dessert

Cheese cake with red fruits coulis

Tarte au fromage avec coulis aux fruit rouge

33€ p.person / par personne

Glass of house wine Perelada, water and coffee included /

Coupe de vin Perelada, eau et café compris

Menú

Menu EPT

From August 28 to September 1

Du 28 août au 1er septembre

Starters / Entrée

Marinated rabbit salpicón

Émincé de lapin mariné

o

Salmon carpaccio with black olives mayonnaise and young sprouts

Carpaccio de saumon aux mayonnaise aux olives noir et pousses tendre

Main / Principal

Lamb knuckle with creamy lentils and pico de gallo

Jarret d'agneau à la crème de lentilles et pico de gallo

o

Maigre loin with green mole

Fillet de maigre avec mole vert

Dessert / Dessert

Our piña colada

Notre piña colada

33€ p.person / par personne

Glass of house wine Perelada, water and coffee included /

Coupe de vin Perelada, eau et café compris