








NEREIDA









HOTEL

- MENU 40€ -











AMUSE-GUEULE

-  Tellines
-  Crevettes à la persillade
-  Moules au Cava
-   Tartare de thon avec avocat















PLAT GARNI

-  Turbot grillée ou au four
-  Loup de mer grillée ou au four
-    Paella à la marinière
-    Zarzuela

DESSERTS

-    Ferrero Rocher gâteau
-    3 balles du glacée artisanale
-  Café irlandais
-    Gâteau au fromage

- PAIN, EAU, CAFÉ ET VIN:
MAS OLLER OU CIGONYES -

						
Gluten	Crustacés	Oeufs	Poisson	Cacahuètes	Soja	Produits lactés
						
Fruits secs	Céleri	Moutarde	Sésame	Dioxyde de soufre et sulfite	Mollusque	Lupins