




MENÚ DE TAPAS

CENTRO MESA:

- Sepia Rebozada
- Torraetas de Anchoa
- Croquellana de alcachofa y jamón
- Croquetas de cocido
- Ensalada de canónigos, bacon, queso fresco y frutos secos
 - Jamón y cecina del Maestrat
 - Quesos de Catí
- Pan con tomate y AOVE de Sant Mateu

Postres caseros a elegir

Vino tinto de la casa o blanco Verdejo, agua mineral

25,50 € (IVA incluido)

*Menú completo por comensal. Menú disponible sólo los fines de semana




MENÚ RUTA DE SABOR

ENTRANTES CENTRO MESA:

- Croquetas morellanas
 - Ensalada mixta
- Jamón y cecina del Maestrat
 - Quesos de Catí
- Pan tostado con tomate y AOVE de Sant Mateu: Finca Varona la Vella i Les Tiboyes Sant Climent

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

- Olleta de Sant Mateu
 - Cordero relleno con salsa de setas
 - Ternasco al horno (suplemento 4€)
- Entrecot a la parrilla (suplemento 4,5€)
 - Codornices escabechadas
- Lomo de bacalao con salsa de tomate y pimiento
 - Atún a la parrilla con aceite trufado
 - Manitas de cerdo con salsa

Postres caseros a elegir

Vino tinto IGP Castelló, Agua de Benassal















33,50 € (IVA incluido)

(Mín. 2 personas - Menú completo por comensal)

PARA ACOMPAÑAR

Pan 	2,00€
Pan tostado 	2,50€
Pan tostado con tomate y allioli  	3,50€
All i oli  	2,00€

POSTRES

Tarrina Cecilia de moka 4,50€  	Flan de almendra 4,50€   
Flan de café 4,20€  	Pudding de queso 4,50€  
Cuajada de cabra y oveja 4,20€ 	Pannacota 4,20€ 
Mel i mató con nueces 4,50€  	Tres chocolates 4,20€ 
Mousse de limón 4,20€  	Helados variados precio en etiqueta de la carta 
Tarta de queso 4,50€  	Fruta del tiempo Precio según mercado



desde 1962
www.laperdi.es



ENTRANTES

Torraetas de anchoa		8,00 €
Sepia Rebozada (2 u.)		2,50 €
Sepia a la plancha		10,00€
Croquetas de cocido (6u)		6,00€
Croquetas morellanas (4u)		9,00 €
Croquellanas de alcachofa y jamón (4 u.)		9,50 €
Mejillones		10,00 €
Langostinos flambeados al ron (6u.)		16,20€
Queso curado de cabra de Catí		12,00€
Queso fresco del Maestrat		8,00€
Jamón de Teruel		15,00€
Jamón ibérico de Bellota		22,00€
Cecina de la Iglesiasuela		18,00€
Variado de jamón, quesos, salchichón y chorizo ibéricos (precio por persona)		6,00€
Ensalada mixta		9,00€
Ensalada templada de codorniz		11,00€
Ensalada de tomate rosa con bonito		15,00€
Ensalada de canónigos, queso, frutos secos y bacon		10,00€

CARNES

Chuletas de cordero a la parrilla		16,50€
Chuletitas de cabritillo con ajetes		18,00€
Cordero relleno con salsa de setas		16,00€
Ternasco al horno		18,00 €
Confit de pato con salsa caramelo y vino tinto		15,00€
Perdiz en escabeche		20,00€
Codornices escabechadas		15,00€
Chuletón de ternera		20,00€
Solomillo de ternera a la parrilla		20,00€
Solomillo a la pimienta o roquefort		21,50€
Solomillo al foie		23,00€
Entrecot de ternera a la parrilla		18,50€
Entrecot a la pimienta o roquefort		20,00€
Botifarra catalana de pagés		12,00€
Surtido de embutidos a la parrilla		12,00€
Carrilera ibérica con bolets		15,00€
Manitas de cerdo con salsa		15,00€

PESCADOS Y MARISCOS

Rape a la crema de frutos secos		17,50€	Lomo de bacalao con salsa de tomate y pimiento		15,50€
Emperador a la plancha		14,00€	Sepia a la plancha		13,00€
Fritura de pescado variado		16,00€	Sepia con gambas		16,00€
Langostinos flambeados al ron		16,20€	Atún a la parrilla con aceite trufado		15,50€



ENTRANTES CENTRO MESA:

- Torraeta de anchoas
- Sepia rebozada
- Ensalada variada con salteado de frutos secos y virutas de jamón

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

- Cordero relleno con salsa de setas
- Carrillera ibérica con bolets
- Parrillada de carne (chuletas, longaniza, morcilla, panceta ...)
- Sepia con langostinos
- Atún a la parrilla con aceite trufado
- Manitas de cerdo con salsa
- Confit de pato
- Chuletón de ternera (suplemento 6€)
- Entrecot de ternera a la parrilla (suplemento 4,5€)

POSTRES CASEROS A ELEGIR

Vino tinto de la casa o vino blanco Verdejo y agua mineral y AOVE de Sant Mateu



(Mín. 2 personas. Menú completo por comensal. Sólo disponible los fines de semana)