



CELEBRACIÓ DE SANT ISIDRE. DEMARCACIÓ DE LLEIDA. 15 de maig de 2026

Restaurant de l'Hotel Finca Prats de Lleida

20.00h. Arribada dels assistents al sopar. Quan estigui la majoria s'accedirà a la **Enoteca** de l' hotel on se servirà el següent aperitiu servit pels cambrers:

APERITIU

- Barra de refrescos, cerveses, aperitius, vins i aigües minerals
- Mini broquetes de pop a feira
- Les nostres patates braves
- Ous de guatlla amb mujjol
- Philo pizza extra fina de brisures de parmesà
- Pa de coca de forner amb tomàquet i pernil ibèric
- Mini coques d'escalivats amb anxova
- Croquetes meloses d' ibèric
- Rotllets de salmó fumat a l'anet
- Mini canelons tradició gratén
- Arròs cremós de bolets amb parmesà i oli de tòfona

21.00h. Accés a **sala noble per a sopar**

MENÚ

- Caneló extralarge de bolets amb gratén trufat i brots verds germinats
- Terrina de bou sobre cebeta confit, llàgrima de xirivia i les seves xips
- Crema de maracuià amb escuma de coco i granissat de menta
- Petit fours de sobretaula
- Aigües minerals – Servei de cafè
- Eternium D.O. Penedès (blanc o negre segons preferència de cada comensal)

A l'acabament del sopar **Sessió de DJ** (1.30h aproximadament)