



PETIT CATALÀ

Camí vell d'Alpicat, s/n
25110 Alpicat -Segrià-
Tel.: 973 73 64 05/Fax: 973 73 62 39
info@petitcatala.com
www.petitcatala.com
www.lacuinacatalana.com/petitcatala

Restaurant a 3 km de Lleida, amb salons de diverses capacitats, acollidor i amb jardí. Menjador modern, amb un saló per escoltar el piano i prendre una copa.

Restaurante a 3 km de Lleida, con salones de diversas capacidades, acogedor y con jardín. Comedor moderno, con un salón para escuchar el piano y tomar una copa.

Horari de cuina/Horario de cocina:

De dt. a dj., de 13 a 16 h; de 20.30 a 23 h/
De m. a j., de 13 a 16 h; de 20.30 a 23 h

Vacances/Vacaciones:

Una setmana al gener; 2a quinzena d'agost /
Una semana en enero; 2ª quincena de agosto

Preu mig/Precio medio: 40 €

Any de creació/Año de creación: 1999

Propietari/Propietario:

Salvador Alarí Bernet

Director/Director:

Salvador Alarí Bernet

Cuiner/Cocinero:

Salvador Alarí Bernet

Cap de Sala/Jefe de Sala:

Francesca Giménez Llavayo

Tipus de cuina/Tipo de cocina:

Tradicional i de mercat/Tradicional y de mercado

Plats més característics/Platos más característicos:

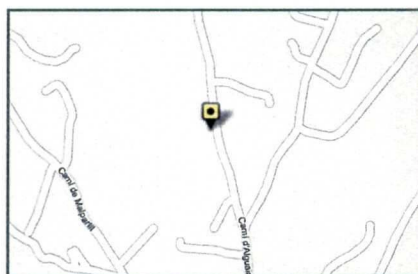
Cistell d'espínacs i llagostins amb salsa d'escalivada
Raviolis de bolets i foie amb Pedro Ximenez
Calamarsets farcits d'escamarlans
Cesta de espínacs y langostinos con salsa de escalivada
Raviolis de setas y foie con Pedro Ximénez
Chipirones rellenos de cigalas

Begudes recomanades/Bebidas recomendadas:

Bru de Verdú
Vilosell de Tomàs Cusiné

Lloc d'interès turístic/Lugar de interés turístico:

La Seu Vella
Castell de la Suda
La Seu Vella
Castillo de la Suda



Serveis/Servicios:

