

si sou + de 8 viu l'experiència

TARDOR 2017



Xirricló i bon profit!

tot per compartir

ventresca de tonyina, mozzarella i pesto d'herbes
croquetes casolanes de pernil i de sípia
làmines de bacallà, pinya i olives
musclos i escopinyes a l'estil thai
arròs cremós de bolets
calamars a la romana del Xirricló

i acabem...

melós de vedella amb patatones i el seu suc

Bunyols de xocolata

pa, celler, cafè i vins inclosos

40 € (IVA inclòs)

Festival Xirricló

per compartir

Pernil de gla pa de vidre
Anxoves del cantàbric i pa de vidre
Arròs de bolets i pop
Tàrtar de tonyina vermella
Cocotxes de bacallà, favetes i orio de menta

i continuem amb el mar...

Peix salvatge, carxofa dolça i picada de kalamata

i seguim amb la terra.

Presca ibèrica de gla, cremós de moniato, oli de curri
verd i rovell d'ou cruixent

i acabem amb la cuina dolça

El sotabosc i la boira 2015

pa, celler, cafè i vins inclosos

55,00 € (IVA inclòs)

Tots els dies de la setmana prèvia reserva (excepte dilluns i dimarts a les nits)

Màxim 40 persones.

En cas d'anul·lacions de comensals les 12 hores prèvies a la reserva, és cobrarà l'import d'aquelles persones que no assisteixin.

Aquest menú pot tenir modificacions, si les reserves es fan a més llarg termini de la temporada que es contracta,

Reserves a 973 445 011 - info@calxirriclo.com

**i recordeu també
XIRRICLÓ A CASA!**