

L'equip del Xirricló us cuinarà i servirà...

l'snack del vermut	CM
el cruixent del garrinet, mango i cítric ²	S
el malparit i la maionesa d'anxova	G/P/L
comencem	
tàrtar de salmó fumat i el jardí del seu mar	
tagliolins a la carbonara de sobrossada ibèrica	
viera, samfaina de fruites i aire picant	FS
	SO2
ara trieu del mar ...	
1/2 lluç de pinxo amb el seu pil pil de julivert, polvoró d'oliva verda i fruits secs	FS/P
1/2 bacallà dos coccions, terra de pa d'espècies i espàrrecs de marge	FS/L
i ara trieu de la terra..	
1/2 melós d'ibèric, parmentier de patata tofonada i salsa agredolça de mel i vi ranci	L/O/S
1/2 espatlleta de xai a la brasa apagada, cuscús de pera i coliflor cremosa	
i amb les postres acabem...	
fruits vermells, tè i festuc	FS/O/G/L
poma, iogurt i l'aire de primavera	L/O/S
una mica de formatge amb les nostres confitures i melmelades	L/FS/S

i el celler que pot acompanyar l'àpat

trieu una opció

VINS NEGRES

Petit Saó 2014 DO Costers del Segre

Habla de la Tierra 2014 Vino de la tierra de Extremadura

Traslascuesta 2015 DO Ribera del Duero

supl 3,00 €
(la botella)

VINS ROSATS

Lo Virol DO Costers del Segre

VINS BLANCS

Petit Baldomà 2016 DO Costers del Segre

Xic d'Agustí Torelló Mata 2016 DO Penedès

Cyatho 2016 DO Rueda

CAVES

Agustí Torelló Mata Reserva 2013 DO Cava

supl 3,00 €
(la botella)

ALTRES BEGUDES

la nostra Cervesa Artesana de Balaguer *La Llop*

El preu del menú 25,00 € inclou:

cafès i infusions de selecció artesanal torrats en llenya de Cafès Delsams
i pa natural de ronyó del Forn Pa Ronyó de Torregrossa i del Forn de les Avellanès
i els vins seleccionats en la nostra proposta de celler (veure supra)

Ha dirigit el servei en Francesc Molins i us han cuinat i servit en Gabriel Jové, l'Hèctor León, en Sergi Aritzeta, la Carla Casanovas, l'Albert Lladós, la Mireia Tarroja i en Cristi Zamfir amb la inspiració i la saviesa de la Rosa Rúbies

En compliment del R. UE 1169/2011 d'informació sobre al·lèrgens

G	aliments NO aptes per celíacs o intolerància al gluten
C/M	conté traces o aliments amb crustacis/moluscos
O	conté ou
P	producte del peix o derivats
FS	conté cacauets, fruits secs de closca o altres amb traça
A	conté api
M	conté mostassa o traces
Se	conté grans de sèsam
SO2	conté sulfits o diòxid de sofre
L	conté lactosa o derivats de la llet
S	contingut de sucre natural no recomanat per persones amb diabetes

*tots els processos tenen contingut de sal no apte per dietes absentes de sal