

## La tradició

### La tradición

Pernil ibèric DO Guijuelo i pa de vidre	18,00 € 24,00 €
Jamón ibérico DO Guijuelo y pan de cristal	
Filet d'anxova de l'Escala i pa de vidre	2,25 €
Filete de anchoa de la Escala 00 y pan de cristal	
Esqueixada de bacallà	13,50 €
<i>Esqueixada</i> de bacalao	
Amanida de tonyina escabetxada, formatge de cabra i meló	13,50 €
Ensalada de atún en escabeche, queso de cabra y melón	
Risotto de bolets i cocotxes de bacallà	16,50 €
Risotto de setas y cocochas de bacalao	
Steak tàrtar de vedella elaborat a la sala	24,50 €
Steak tártar de ternera elaborado en la sala	
Callos de Cal Xirricló	9,00 €
Caragols a la gormanta	14,50 €
Caracoles a la <i>Gormanta</i>	
Cocotxes de bacallà - favetes - ibèric	14,75 €
Cocochas de bacalao - habitas - ibérico	
Popets amb suc	9,00 €
pulpitos en salsa	
Servei de pa i aigua per persona	2,50 €
Servicio de pan y agua por persona	

### Si teniu algun tipus d'alèrgia i/o intolerància si us plau indiqueu-ho a les persones que us atenen.

Por favor si tenéis algún tipos de alergia y/o intolerancia, indicarlo a las personas que os atienden.

## La cuina a l'Estiu<sup>2019</sup>

### La cocina de verano<sup>2019</sup>

Arroz de pollastre Eco - botifarra de mar	16,50 €
Arroz de pollo Eco - morcilla de mar	
Peix salvatge de les nostres llotges	s/m
Pescado salvaje de nuestras lonjas	
Llom de bacallà - poma grani - cargols	24,00 €
Lomo de bacalao - manzana granny - caracoles	
Entrecot de vaca madurat + de 35 dies	29,00 €
Entrecot de vaca madurado + de 35 días (+/- 500 g)	
Xai Noguera - remolatxa - all escalivat	16,50 €
Cordero de la Noguera - remolacha - ajo asado	
Caneló de foie - espàrrecs - cùguls	15,50 €
Canelón de foie - espárragos - brotes de ajo	
Espatlla de cabrit a la mà - ceps - cigrons	24,50 €
Paletilla de cabrito deshuesada con boletus y garbanzos	
Filet de poltre al gust	23,50 €
Filete de potro al gusto	

### ***i els nostres suggeriments de cada dia***

y nuestras sugerencias de cada día

El 17 de juliol hem fet el nostre 65è aniversari i hem preparat un Menú Degustació històric.

El 17 de julio hemos hecho nuestro 65º aniversario y hemos preparado un Menú Degustación histórico

Menú Festival Cal Xirricló 60,00 € (persona)  
(beure no inclòs) (bebida no incluida)

Menú Festival + maridatge 85,00 € (persona)

el menú es servirà per taules completes (màx. 8 persones)

el menú se servirà por mesas completas (máx. 8 personas)

màxima hora de comanda les 14h00 i les 22h00

màxima hora de pedido las 14:00 y las 22:00