

La tradición

Jamón ibérico DO Guijuelo y su pan de cristal	18,00 € 24,00 €
Filete de anchoa de la Escala 00 y su pan de cristal	2,25 €
Esqueixada de bacalao	13,50 €
Ensalada de atún escabechado	13,50 €
Arroz cremoso de setas y cocochas de bacalao	16,50 €
Steak tartar de ternera elaborado en la sala	23,50 €
Callos de Cal Xirricló	9,00 €
Caracoles a la gormanta	13,50 €
Capiota de ternera y garbanzos	14,50 €
Cocochas de bacalao - habitas - ibérico	14,75 €
Pulпитos en su salsa	9,00 €

La cocina de Invierno²⁰¹⁹

Arroz venere de mar y montaña de cigalas y ternera	21,50 €
Sopa de setas y sardina ahumada	14,50 €
Pescado salvaje de nuestras lonjas	s/m
Entrecot de vaca madurado + de 45 días	60 €/kg
Cordero de la Noguera - remolacha y ajo asado	16,50 €
Carbonara de foie de pato y trufa	18,50 €

i les nostres suggerències de cada dia

Menú Festival *cal xirricló*

snacks del Xirricló 1954-2018

la almendra, la aceituna y la calabaza

caracoles en nuestra "llauna"

sopa de setas y sardina

carbonara de hígado graso de pato y trufa

mar y montaña de cigalas y ternera

pescado salvaje - bergamota - lima

cordero de la Noguera - remolacha - venere

pichón à la minute

la perla

el sotobosque y la niebla aromática (2016)

Tabla de quesos de aquí y más allá

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

Menú Festival + maridaje 85,00 € (por persona)
el menú se servirá para mesas completas (màx. 8 personas)
Hora de llegada máxima las 14h00 y las 22h00

Si tiene algún tipo de alergia y / o intolerancia por favor indíquelo a las personas que le atienden.