

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 €
Esqueixada de bacalao	
Amanida de tonyina escabetà, 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 Gormanta	
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.

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 (màx. 8 personas)
màxima hora de comanda les 14h00 i les 22h00
màxima hora de pedido las 14:00 y las 22:00

La cuina a la Primavera²⁰¹⁹

La cocina en Primavera²⁰¹⁹

Arròs venere - foie - maduixes	21,50 €
Arroz venere - foie - fresas	
Peix salvatge de les nostres llotges	s/m
Pescado salvaje de nuestras lonjas	
Llom de bacallà - pera escalivada-caragols	24,00 €
Lomo de bacalao - pera asada - caracoles	
Entrecot de vaca madurat + de 35 dies	32,00 €
Entrecot de vaca madurado + de 35 días (+/- 500 g)	
Xai Noguera - carxofes - all escalivat	16,50 €
Cordero de la Noguera - remolacha - ajo negro	
Caneló de foie - espàrrecs - alls tendres	15,50 €
Canelón de foie - espárragos - ajos tiernos	
Espatlla de cabrit a la mà - ceps - carxofes	24,50 €
Paletilla de cabrito deshuesada con boletus y alcachofas	
i els nostres suggeriments de cada dia	
y nuestras sugerencias de cada día	

Menú Festival *cal xirricló*

snacks del Xirricló 1954-2019

escopinya - pèsol - pernil

berberecho - guisante - jamón

anguila - cigrons- rostit

anguila - garbanzos - asado

venere - maduixa - foie

arroz venere - fresa - foie

caneló de foie - espàrrecs - alls tendres

canelón de foie - espárragos - ajos tiernos

llom de bacallà - caragols - pera

lomo de bacalao - caracoles - pera

xai de la Noguera - ceps - carxofes

cordero de la Noguera - boletus - alcachofa

castanyoles de gla - galanga - coco

castañuelas de cerdo ibérico - galanga - coco

la perla

sotabosc i la boira aromàtica

el sotobosque y la niebla aromática

tast de formatges

selección de quesos