

snacks de Cal Xirricló 2019

(inspiració del xef de Cal Xirricló Gabriel Jové amb Sergi Arizeta (2016-2018) i Albert Capdevila (2016-2017))

	el calamar - malparit - callos de Cal Xirricló - els popets amb suc el calamar - "malparit" - callos - pulpos en salsa	Antonietta Brescó (1954-1975) Rosa Rúbies (1975-2017)
	cargols a la gormanta caracoles a la "gormanta"	Albert Lladós 2000-2019
	tonyina escabexxada - formatge de cabra - meló atún escabechado - queso de cabra - melón	Joan Burgués 2000
	sopeta d'ametllons - cireres - coco glaçat sopa fría de almendruco - cereza - coco helado	Josep Espuga 2008-2011
	pop - cloïsses - l'all cremat pulpo - almejas - ajillo	Sebastià Canosa 2000-2005
	arròs - pollastre ecològic Torre d'Erbull - botifarra de mar arroz - pollo ecológico Torre d'Erbull - morcilla de mar	Gabriel Jové 2012-2019
a escollir	esturió fumat - el seu brou - tapioca - salicòrnia esturió ahumado - consomé - tapioca - salicornia	Josep Espuga 2008-2011
	bacallà - cargols - poma grani bacalao - caracoles - manzana granny	Marc Lorés 2011-2015
	xai - remolatxa - all escalivat cordero - remolacha - ajo asado	Jordi Pané 2018-2019
a escollir	cua de bou - medul·la de vieira - cigronets rabo de buey - médula de vieira - garbanzos	Josep Espuga 2008-2011
	tàrtar de poltre - tòfona - fumat de whisky tartar de potro - trufa - ahumado de whisky	Gabriel Jové 2012-2019
	l'ou ferrat dolç el huevo frito dulce	J. Manuel Sancho 2005-2008
	brioxe - xocolata - tomàquet - gelat d'OOVE brioche - chocolate - tomate - helado de AOVE	Hèctor Padilla 2017-2019
	el sotabosc i la boira aromàtica el sotobosque y la niebla aromática	Marc Lorés 2011-2015
	final amb minardisses i dolçaines final con petit fours y dulces	Hèctor Padilla 2017-2019

Aquest és un menú que conté una part de la història de Cal Xirricló, la que l'any 2000 en Francesc Molins i la Rosa Rúbies varen començar amb l'obertura del nou local on vostès estan asseguts i varen apostar per continuar amb la tradició del bar vell del Xirricló i una nova cuina més gastronòmica de la que avui dia som referents a les comarques de Lleida. És l'homenatge a la cuina i al servei d'aquests 65 anys. L'homenatge a la família Molins: Al Josep i l'Antonietta. Al Salvador i la Rosa, a la Rosita, al Salvador Molins i a la Rosa Mari Molins. És la història gastronòmica de Balaguer. Sigueu benvinguts. I bon profit!

Este es un menú que contiene una parte de la historia de Cal Xirricló, la que en el año 2000 en Francesc Molins y Rosa Rúbies comenzaron con la apertura del nuevo local donde ustedes están sentados y apostaron por continuar con la tradición del bar viejo del Xirricló y una nueva cocina más gastronómica de la que hoy día somos referentes en las comarcas de Lleida. Es el homenaje a la cocina y el servicio de estos 65 años. El homenaje a la familia Molins. A Josep y Antonietta. A Salvador y Rosa; a Rosita, a Salvador Molins y a Rosa Mari Molins. Es la historia gastronómica de Balaguer. Sed bienvenidos. Y buen provecho!

Esperem que gaudeixin amb una petita història gastronòmica que recull les creacions que en Francesc i la Rosa, actuals propietaris, han deixat crear als seus xefs que m'han inspirat com actual responsable de la cuina per fer aquest homenatge als 65 anys d'història del Xirricló. Sense dubte aquesta cuina no podria existir sense la sala que ha servit els plats i el beure en una simfonia magistral. I sense la plounge que deixen tota la vaixela, olles i cassoles a punt. Moltes gràcies a totes i tots.

Esperamos que disfruten con una pequeña historia gastronómica que recoge las creaciones que Francesc y Rosa, actuales propietarios, han dejado crear a sus chefs que me han inspirado como actual responsable de la cocina para hacer este homenaje a los 65 años de historia del Xirricló. Sin duda esta cocina no podría existir sin la sala que ha servido los platos y la bebida en una sinfonía magistral. Y sin la plounge que dejan toda la vajilla, ollas y cacerolas a punto. Muchas gracias a todos y todos.

Adela, Albert Lladós, Albert Obach, Ana María Acevedo, Anca Pinteau, **Andrei Ciuca**, Anna Bernat, Anna Escolà, Begoña Gómez, **Carla Casanovas**, Carmen Gúgula, Carmen Pestonit, Cèlia, Concha, Cristi Zamfir, Cristian Guardia, Cristina, David Moñino, Dulce, Eduard Pires, Elisabeth Rodríguez, Enric Barbat, Esperança, Eva Vidal, Feli, Francesc Fabregat, Gabriela Baciú, Gemma Espigares, Geoffrey Gómez, Gerard Castillo, Guillem Prat, Guillem Torres, Hèctor León, Helena Gutiérrez, Jennie Brunat, Jesús Gimena, Jonathan, Jordi Fernández, Jordi Mir, Jordi Santamaria, Judit Màsich, Julià Espigares, Laia Vilardell, **Leo Martínez**, Lourdes Gessé, Manel Espigares, Maria del Mar, Maria Rúbies, Mariló Lata, Marina, Marta Pujol, **Mauri Mansilla**, Mercè Montané, Miquel, Miquel Martínez, Mireia Tarroja, Mohamed Tayebi, Mònica Caluser, Mònica Hernández, Montse, Natàlia Mejía, **Noèlia Mansilla**, Núria Zaragoza, Olga Camposano, Olga Sánchez, Òscar Guitart, Pau, Pol Delsams, Ramon Buira, **Rodica Lup**, Sara Calveiro, Sergi López, Sergio Moreno, Shambhu khadgi, Sònia Betbesé, Susanna Rosa, Tània Gugula, Teresa, Tonet Berenguer, Verònica Mayoral, Vicenç Bou, Vicky, Víctor Robles, Vitaly Dovzhenets, Wendy, Xavier Ginés, Xènia Roiger, Zoila Suárez.

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