

si sou + de 8

viu l'experiència

cal xirricló

Menú Compartir

tot per compartir

amanida de tonyina d'escabetx casolà, cabra i meló

Anxoves del Cantàbric

Croquetes de sípia i de pernil

Musclos al vapor aromàtic

Calamars a la romana del Xirricló

Cargols a la gormanta

i acabem...

melós de vedella, patata cremosa i el seu suc

Bunyols de xocolata

pa, celler, cafè i vins inclosos

40 € (IVA inclòs)

Menú Festival Xirricló

per compartir

Pernil de gla pa de vidre

Tàrtar de tonyina vermella

Ostres o Escopinyes o cloïsses o navalles

Crema de coliflor, cansalada melosa i bolets

Arròs de bacallà i raïm

i continuem amb el mar...

Peix salvatge (segons mercat), carbassa i olives

i seguim amb la terra.

presa ibèrica de gla, cremós de tòfona i carxofes

i acabem amb la cuina dolça

El sotabosc i la boira

pa, celler, cafè i vins inclosos

55,00 € (IVA inclòs)

Tots els dies de la setmana prèvia reserva (excepte dilluns i dimarts a les nits)

Màxim 40 persones.

En cas d'anul·lacions de comensals les 12 hores prèvies a la reserva, és cobrarà l'import d'aquelles persones que no assisteixin.

Aquest menú pot tenir modificacions, si les reserves es fan a més llarg termini de la temporada que es contracta,

Reserves a 973 445 011 - info@calxirriclo.com

i recordeu també
XIRRICLÓ A CASA!