

Menú *cal xirricló*

Del 7 a l'11 de gener de 2019

primers a escollir...

crema de xampinyons i cansalada	L/
pernil amb pinya	
cebiche de sorell	P
uns spaghetti amb una altra bolonyesa	G/
amanida de tonyina escabexada [supl.3,00]	P/L
cigrons estofats amb gambes	CM/
segons a escollir...	

El nostre blanc i negre amb seques

llobarro al forn i una salsa verda	P/
peix de mercat a la meunière	FS
tataki de tonyina vermella i carbassó [supl.4,00 €]	P
jarret de porc dos cocccions i castanyes	FS
callos de Cal Xirricló	G/FS
conill amb allada i carxofes	(G)

i amb les postres acabem...

cacauet, xocolata i cafè	L/O/S
macedònia	S
arròs, llet i iogourt	L/O/G/S
bunyols de la Padrina Rosa [supl.2,50 €]	L/O/G/S
gelats i xarrups a escollir	

i per beure a escollir...

una copa de vi blanc o vi negre
o un refresc i aigua

En compliment del R. UE 1169/2011 d'informació sobre al·lèrgens

G	aliments NO aptes per celíacs o intolerància al gluten
C/M	conté traces o aliments amb crustacis/moluscos
O	conté ou
P	producte del peix o derivats
FS	conté cacauets, fruits secs de closca o altres amb traça
A	conté api
M	conté mostassa o traces
Se	conté grans de sèsam
SO2	conté sulfits o diòxid de sofre
L	conté lactosa o derivats de la llet
S	contingut de sucre natural no recomanat per persones amb diabetes

*tots els processos tenen contingut de sal no apte per dietes absentes de sal

Si teniu alguna altra al·lèrgia i/o intolerància si us plau indiqueu-ho a les persones que us atenen.

Tot i que no podem garantir al 100% la contaminació creuada, podem adaptar-nos al vostre tipus de dieta.

1954-2019
65
aniversari

El preu del menú és 18,00 € i inclou:

- I. cafès i infusions d'Especialitat de Delsams Torrefacció Artesana de Cafès
- II. pa ronyó del Forn Pa Ronyó de Torregrossa
- III. Una copa dels vins seleccionats o la nostra cervesa artesana o un refresc i aigua

L'equip que us hem cuinat i servit és dirigit per Gabriel Jové i Campillo i som:
n'Albert Lladós, n'Hèctor Padilla, en Jordi Pané, n'Andrei Agafitei Ciucă, Noèlia Mansilla i en Geoffrey Gómez
Amb la inspiració i l'essència de na Rosa Rúbies i en Francesc Molins.