

## La tradició

Pernil ibèric DO Guijuelo i el seu pa de vidre	18,00 € 24,00 €
Filet d'anxova de l'Escala 00 i el seu pa de vidre	2,25 €
Esqueixada de bacallà	13,50 €
Amanida de tonyina escabetxada, formatge de cabra i meló	13,50 €
Arròs cremós de bolets i cocotxes de bacallà	16,50 €
Steak tàrtar de vedella elaborat a la sala	23,50 €
Callos de Cal Xirricló	9,00 €
Caragols a la gormanta	13,50 €
Capipota de vedella i cigronets	14,50 €
Cocotxes de bacallà - favetes - ibèric	14,75 €
Popets amb suc	9,00 €

**Si teniu algun tipus d'alèrgia i/o intolerància si us plau indiqueu-ho a les persones que us atenen.**

## La cuina a l'Hivern<sup>2019</sup>

Arròs venere de mar i muntanya d'escamarlans i vedella	21,50 €
Sopa de bolets i sardina fumada	14,50 €
Peix salvatge de les nostres llotges	s/m
Entrecot de vaca madurat + de 45 dies	60 €/kg
Xai de la Noguera, remolatxa i all escalivat	16,50 €
Carbonara de fetges gras d'ànec i tòfona	18,50 €

***i les nostres suggerències de cada dia***

## Menú Festival *cal xirricló*

snacks del Xirricló 1954-2018

l'ametlla, l'oliva i la carbassa

cargols a la nostra llauna

sopa de bolets i sardina

carbonara de fetge gras d'ànec i tòfona

mar i muntanya d'espardenyes i vedella

peix salvatge - bergamota - llima

xai de la Noguera - remolatxa - venere

colomí à la minute

la perla

el sotabosc i la boira aromàtica (2016)

tast de formatges d'aquí i més enllà

Menú Festival Cal Xirricló 60,00 € (per persona)  
(beure no inclòs)

Menú Festival + maridatge 85,00 € (per persona)  
el menú es servirà per taules completes (màx. 8 persones)  
màxima hora de comanda les 14h00 i les 22h00