

# si sou + de 8

## viu l'experiència

PRIMAVERA-ESTIU 2019

# cal xirricló

### Menú Compartir

***tot per compartir***

Farcellets d'esqueixada, de tonyina escabetsada i de mató amb anxoves i maduixes  
Musclos al vapor aromàtic  
Croquetes casolanes de sípia i de pernil  
Calamars a la romana del Xirricló  
Risotto de bolets  
Caragols a la gormanta

***i acabem... (a escollir...)***

Llom de bacallà confitat, cigrons i coliflor

o

melós de vedella, patata cremosa i el seu suc

***i acabem amb la cuina dolça (a escollir)***

Bunyols de xocolata

o

Pastís - mousse de vainilla amb xocolata i maduixes

**pa, celler i cafè inclosos**

45,00 € (IVA inclòs)

### Menú Festival Xirricló

***per compartir***

Pernil de gla i pa de vidre  
Sashimi de peix i marisc  
Sardina fumada, ceps i ou potxé  
Arròs venere de foie i maduixes  
Caragols a la gormanta

***i continuem amb el mar (a escollir)...***

Peix salvatge (segons mercat)

i trinxat cremós de pèsols

Bacallà a la llauna, pera escalivada i botifarra negra

***i seguim amb la terra... (a escollir)***

presa ibèrica de gla, cremós de tòfona i carxofes  
espatlla de cabrit a la mà, carxofa i pinyons

***i acabem amb la cuina dolça (a escollir)***

El sotabosc i la boira

Pastís - mousse de vainilla amb xocolata i maduixes

**pa, celler i cafè inclosos**

56,00 € (IVA inclòs)

1954-2019  
**65**  
aniversari

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

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](mailto:info@calxirriclo.com)

i recordeu també  
**XIRRICLÓ A CASA!**