

Menú *cal xirricló*

Del 14 al 18 de gener de 2019

primers a escollir...

amanida tibia de bolets	(G)
carxofa, cansalada i parmentier	L/O
calçots arrebossats i romesco	G/O/FS
tàrtar de salmó i encurtits	O/P/Mo
amanida de tonyina escabetxada, meló i formatge de cabra [supl. 3,00 €]	P/L
gnocchis gratinats i velouté de gambes	G/O/CM

segons a escollir...

civet de cèrvol i carbassa	L
cassola de peus de porc, quinoa i fruits secs	FS
xurrasco i chimichurri	
calamarsons a l'estil de Sechuan	G
mandonguilles de sant Martí	G/O/P
peix de mercat, coliflor i nous	P/FS/S
cocotxes de bacalla brasa, cigronets i pernil [supl.5,00 €]	P

i amb les postres acabem...

pa amb oli i xocolata	G/L/S
flam i chantilly glaçat	O/L/S
pinya mojito	O
pastís massini	G/O/S/L
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
CM	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 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 na Marta Pujol
Amb la inspiració i l'essència de na Rosa Rúbies i en Francesc Molins.