

# Menú *cal xirricló*

Del 21 al 25 de gener de 2019

## primers a escollir...

arròs de bacallà i carxofes P/CM

amanida de tonyina escabetxada, meló i formatge de cabra [supl. 3,00 €] L/P

sopa miso a la catalana P/FS

trinxat de la Cerdanya

amanida Cèsar G/L/O

una torrada de sardina? G/P

## segons a escollir...

Tataki de tonyina vermella Balfegó [supl.4,50 €] P

sashimi de rap P

bonítol a la brasa i escabetx d'olives P

Callos de Cal Xirricló G/O/FS

confit d'ànec i carbassa L/O

cua de bou, cigronets i pastanaga

secret de porc, xutnei de pera i coco S/

## i amb les postres acabem...

passió de xocolata L/O/S/G

vitamina C G/O/L/S

gelats i xarrups

un suís L/O/S

bunyols de la Padrina Rosa (supl.2,50 €) L/O/G/S

panacotta i tofi de pinya L/S

## 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.