

Menú *cal xirricló*

Del 8 al 12 d'abril de 2019

primers a escollir...

amanida del Cèsar	O/Mo/L/P
caragols a la gormanta [supl.4,00 €]	
Crema de porros amb carxofes i fèsols	L
Macarrons gratinats amb espinacs i formatges	L/G
Cansalada, ou i escalivats	(O)/(G)L
Gyozas de sipia amb botifarra	CM/P/G

segons a escollir...

Terrina de porcell, pera i gorgonzola [6,00 €]	L/S/
Costellam de vaca, arrels brasa i agredolç	S
Melós de porc ibèric i humus de favetes	Se
Callos de Cal Xirricló	G/FS
Popets i patata	CM/L
Bacallà de Quaresma	P/O
Truita de riu i fals arròs thai	P

i amb les postres acabem...

bunyols de vent i tofi de fruites	L/G/S/O
Xocolata, sèsam i cafè	Se/L/O/S
maduixes al pebre	L
mel i mató	L/S/(FS)
bunyols de la Padrina Rosa [supl.2,5€]	L/O/G/S
gelats i xarrups	

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 absents 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 Francesc Molins i Rúbies i som:
en Gabriel Jové, n'Albert Lladós, n'Hèctor Padilla, en Jordi Pané, n'Andrei Agafței Ciucă, na Noèlia Mansilla i na Marta Pujol
Amb la inspiració i l'essència de na Rosa Rúbies