

Menú *cal xirricló*

Del 18 al 22 de març de 2019

primers a escollir...

sardina, tomàquet i pera	P
calçots arrebossats i romesco	G/(FS)/O
tortelli d'espàrrecs i ibèrics	G/L
Esqueixada de Bacallà Cal Xirricló [supl.5,00 €]	P/(G)
Espinacs a la crema, cloïsses i ou ferrat	L(O)/CM
Encenalls de peus de porc i tèbia de taronja, olives i alls tendres	(G)

segons a escollir...

xaï de la Noguera al forn, patata i el seu suc	
magret d'ànec, pastís de coliflor i velouté de panses	L/O
callos de Cal Xirricló	FS/G
Xurrasco dos coccions i humus de llenties	Se
Tataki de tonyina vermella, quinoa i iogurt agre [supl.6,00]	L/P
bacallà a la llauna i cigrons	P
peix de mercat i salsa beurre blanc	L

i amb les postres acabem...

crema de Sant Josep	L/O/S
pastís massini	G/O/L/S
gebrada de primavera	L/O/S
3 xocolates	L/O/S/G
bunyols de la Padrina Rosa [supl.2,5€]	G/O/L
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 sulfit 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 Francesc Molins i Rúbies i som:
en Gabriel Jové, n'Albert Lladós, n'Hèctor Padilla, en Jordi Pané, n'Andrei Agafitei Ciucă, na Noèlia Mansilla i na Marta Pujol
Amb la inspiració i l'essència de na Rosa Rúbies

