

Menú setmanal del 16 al 19 de juny

Per a grups de 12 persones o més

Snack

Mini croissant amb formatge, salmó i fonoll

G/L/P

Primers a escollir...

Xatonada clàssica amb bacallà, anxoves i vinagreta de romesco

P/FS/SO2

Arròs negre amb sípia i emulsió de safrà de Rubió

CM/O

Canelons de pollastre rostit amb la seva beixamel i formatge parmesà

G/L

Cloïsses al curri vermell i ceba tendra

CM

Caragols a la gormanta [Supl:5,00€]

O

Segons a escollir...

Tataki de tonyina amb alvocat, festucs, maduixes i teriyaki [Supl:6,00€]

P/FS

Llobarro al forn, salsa d'esfèrics i mongeta verda saltejada

P/L

Garronet de porc en 2 coccions amb patata al morter i cebetes glacejades

SO2

Cassoleta de conill "al ajillo" amb bolets i xips d'espínacs

SO2

Callos del Xirricló

G/FS

Amb les postres acabem ...

Meló amb menta, xocolata blanca i xarrup de llima

L

Mousse de iogurt amb fruits vermells i la seva galeta

G/L

Clafotís de cireres, ametlles i gelat de llet merengada

G/L/O/FS

Bunyols de xocolata de la padrina Rosa [Supl. 2,50€]

G/L/O/FS

Gelats i xarrups

El preu del menú és de **34,00 €** i inclou:

- I. Pa de massa mare del forn Guiu de Mollerussa (Tenim pa apte per a persones celíiaques)
- II. Botella de vi cada tres persones, o 2 refrescs i aigua
- III. Cafè

**EL PAGAMENT HA DE SER ÚNIC, TOTS JUNTS,
EN UN SOL IMPORT**