

Menú setmanal del 28 al 30 d'abril

Per a grups de 12 persones o més

Snack

Brava fullada cruixent amb emulsió d'all escalivat O

Primers a escollir...

Carpaccio de truita de riu amb cítrics, fonoll, festucs i les seves torradetes P/G

Risotto de remolatxa amb llagostins, pipes de carabassa i espàrrecs verds L/CM

Brioix fullat amb tàrtar d'albergínia, pernil d'ànec fet a casa i rúcula G/L

Cassoleta de cigrons amb costella de porc, bolets i col kale SO2

Caragols a la gormanta [Supl:5,00€] O

Segons a escollir...

Suquet de rajada a la marinera amb cloïsses G/CM/P

Sardines sense feina amb salmorejo de pastanaga i escabetx de verduretes amb olives P/SO2

Melós de galta de vedella amb puré de patata tofonada i verduretes [Supl:6,00€] L/SO2

Tonkatsu de porc amb la seva salsa, arròs basmati i amanida de col G/L/O

Callos del Xirricló G/FS

Amb les postres acabem ...

Torrada de Sta Teresa amb tofi i el seu gelat G/L/O

Textures de xocolata i cacauets salats amb gelat de torró G/L/O/FS

Maduixes amb vinagre balsàmic i xantillí de vainilla G/L/SO2

Bunyols de xocolata de la padrina Rosa [Supl. 2,50€] G/L/O/FS

Gelats i xarrups

cal xirricló

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**