

# cal xirricló 65

## primers a escollir...

Amanida de mozzarella amb sabors d'Itàlia L/G/O/L/S

Crema freda de cogombre, iogurt i menta L/S

Estofat de lleties i verdures

Coca fullada de figues, mató i pernil de glà G/L

Pasta fresca farcida del dia, tòfona i *royal* de foie  
[supl.4,00€] G/O/L

Espinacs a la crema i ou potxé L/FS/O

## segons a escollir...

Aletes de pollastre,barbacoa japonesa i ceba Se/S/G

Cargols a la gormanta [supl. + 4€]

Callos del Xirricló FS/G

Llonganissa esparracada,patata violeta i bolets

Caçó a la romana,maionesa d'adob i porradell P/G/O/L

peix de mercat, suquet de peix i carxofes P/CM

Calamarsons a la brasa, *royal* de musclos i bergamota [supl. 3,5€] CM/P

## i amb les postres acabem...

Refrescant de làctis,mango i figues L/S

Tiramisú L/S/O/G

Brownie,avellanes i vainilla L/O/G/S/FS

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

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

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.

## **El preu del menú és 18,00 € inclou:**

- I. cafès i infusions d'Especialitat de Delsams Torrefacció Artesana de Cafès
- I. pa ronyó del Forn Pa Ronyó de Torregrossa\*
  - A. tenim pa apte per a persones celíaqües. El preu del servei és 2,50 €, preu no inclòs al Menú.
- II. 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:  
na Carla Casanovas, n'Albert Lladós, n'Hèctor Padilla, en Jordi Pané, n'Andrei Agafitei Ciucă, na Noèlia Mansilla, na Leonor Martínez i na Rodica Lup  
Amb la inspiració i l'essència de na Rosa Rúbies