

Menú Setmanal del 13 al 16 d'octubre

Snack

Mini croissants amb formatge crema, salmó i fonoll G/L/P

Primers a escollir...

Amanida de xató tradicional amb bacallà fumat, anxoves, cirerols, romesco i olives kalamata P/FS

Crema de ceps amb ou potxat, pernil de gla, crostonets de pa i oli de porradell G/L/O

Pèsols ofegats amb ceba, *xipironets* i botifarra negra CM

Gyozas de gambes amb verduretes al vapor, salsa hoisin i amanida de col G/CM

Caragols a la gormanta [Supl:5,00€] O

Segons a escollir...

Salmó al forn amb cremós de coliflor, mongetes verdes i ous d'arengada P/L

Filet de verat amb cremós de pastanaga i verduretes amb escabetx P/SO2

Entrecot de vedella madurat 30 dies a la brasa amb patates bastó i salsa Perigord [Supl:7,00€] SO2

Melós de galta de porc amb salsa oporto, cremós de castanyes, carabassa i carxofes L

Callos del Xirricló G/FS

Amb les postres acabem ...

Tatin de pera de Lleida amb gelat de nata G/L

Textures de xocolata, miso i gelat d'avellana G/L/FS

Crème Brûlée amb xarrup de mandarina L/O

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 **28,00 €** i inclou:

- I. pa de massa mare del forn Guiu de Mollerussa (Tenim pa apte per a persones cel·líques)
- II. copa dels vins seleccionats o un refresc i aigua

Cafè Aràbiga Novo Mundo/Castillo Blend Colòmbia-
Mèxic de Cafès Delsams de Balaguer **no inclòs**

10% IVA INCLÒS