

Menú Setmanal del 20, 21 i 23 d'octubre

Snack

Panipuri amb escuma de musclos en escabetx G/CM/L

Primers a escollir...

Amanida César clàssica amb pollastre de corral a baixa temperatura G/O/P

Noodles d'arròs a l'estil asiàtic amb verduretes, calamar, llagostins i sèsam cantonés CM/Se

Cassoleta de popets amb ceba, cansalada cruixent i pèsols CM/P

Brioix farcit de cap de llom especiat , emulsió d'all negre i encurtits G/L/O/SO2

Caragols a la gormanta [Supl:5,00€] O

Segons a escollir...

Molls amb el seu suc i verduretes de temporada P/SO2

Corball salvatge amb xirivia, amanida de col kale, ametlles i espàrrecs [Supl:6,00€] P/L/FS

Filet de porc a la brasa, cremós de moniato, mostassa i bròquil romanesc L/M

Confit d'ànec sense feina amb textures de poma i salsa Cumberland L/SO2

Callos del Xirricló G/FS

Amb les postres acabem ...

Tiramisú de cacau amb el seu gelat G/L/O

Flam cremós de vainilla amb xarrup de fruits vermells G/L/O

Pinya, coco i llima L

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 celíaqes)
- 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