

Menú setmanal del 21 al 24 d'abril

Snack

Calamar a la romana amb emulsió de llima G/CM/O

Primers a escollir...

Amanida fresca amb espinacs, carabassa, mató i sardina fumada L/P

Vichyssoise de coco, tàrtar de gambes i poma àcida CM

Tagliatelles d'ou amb ragú de vedella i pecorino tofonat G/L

Musclos de roca amb salsa de romesco CM/FS

Caragols a la gormanta [Supl:5,00€] O

Segons a escollir...

Turbot al forn amb salsa d'allis confitats, milfulls de patata i espàrrecs blancs [Supl:7,00€] P/L

Salmó amb salsa de fines herbes i verdures de temporada al vapor P/L

Melós de galta de porc amb cremós de ceps, xalotes al caliu i xips vegetals L

Entranya de vedella a la brasa amb chimichurri casolà, patates bastó i padrons

Callos del Xirricló G/FS

Amb les postres acabem ...

La nostra versió de la Rosa de Sant Jordi amb fruits vermells i violeta G/L

Pastisset de poma amb crema pastissera i gelat de vainilla G/L/O

El nostre tiramisú amb gelat de café G/L/O/FS

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

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 celíaqües)
- II. copa dels vins seleccionats o un refresc i aigua

Cafè no inclòs

10% IVA INCLÒS