

## Menú setmanal del 30 juliol al 02 d'agost

### Snack

Pèsol, menta i botifarra negra

O/L/G

### Primers a escollir...

Tàrtar de salmó amb ajoblanco de pinyons i ametlla

FS/P/G/SO2

Focaccia de vegetals amb encenalls de llom a la sal, cirerols, fulles fresques i vinagreta de fruits secs

G/FS/SO2

Fideus rossejats amb sípia i pop amb allioli d'all escalivat

G/CM/P/O

Ou potxat amb escuma de patata, cansalada cruixent i bolets de temporada

O/L

Caragols a la gormanta [Supl:5,00€]

O

### Segons a escollir...

Cassoleta de gallineta nòrdica a la marinera amb musclos i cloïsses

P/CM

Corball amb orio emulsionat, pebrot vermell confitat i padrons [Supl:5,00€]

P/CM/SO2

Costella de porc amb mel i mostassa i textures de blat de moro

M/L/SO2

Confit d'ànec amb cremós de remolatxa i salsa de taronja

SO2

Callos del Xirricló

G/FS

### Amb les postres acabem ...

Panacota de tofi, xocolata negra i cacauet

L/FS/O

Tatin de préssec amb gelat de iogurt

G/L/O

Crème Brûlée de fruita de la passió amb fruits vermells

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 **26,00 €** i inclou:

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

**Cafè no inclòs**

10% IVA INCLÒS