

Menú setmanal del 14 al 17 de juliol

Per a grups de 12 persones o més

Snack

Tramezzini de salmó, formatge i fonoll

G/L/P

Primers a escollir...

Hummus d'alvocat amb formatge feta, pico de gallo i totopos

L/Se

Ou potxat amb pamentier de patata tofonada, cansalada cruixent i verduretes

L/O

Risotto de carabassa, carpaccio de gamba i parmesà

L/CM

Gyozas de porc amb amanida de col xina, pastanaga, sèsam cantonès i teriyaki

G/Se

Caragols a la gormanta [Supl:5,00€]

O

Segons a escollir...

Calamars farcits amb ibèrics, salsa de tinta, mongeta verda i oli de safrà [Supl:6,00€]

P/CM/L

Sardines sense feina amb salsa napolitana, alfàbrega, cirerols i patata palla

P/FS

Timbal de costella de porc amb salsa barbacoa, cremós de blat de moro i bolets

L/SO2

Entranya de vedella a la brasa amb chimichurri casolà i patates baby

SO2

Callos del Xirricló

G/FS

Amb les postres acabem ...

Torrada de Santa Teresa amb tofi i el seu gelat

G/L/O

Mousse de coco amb xarrup de mango

G/L

Textures de fruits vermells amb gelat de xocolata blanca i violetes

G/LO

Bunyols de xocolata de la padrina Rosa [Supl. 2,50€]

G/L/O/FS

Gelats i xarrups

El preu del menú és de **34,00 €** i inclou:

- I. Pa de massa mare del forn Guiu de Mollerussa (Tenim pa apte per a persones cel·líiques)
- II. Botella de vi cada tres persones, o 2 refrescs i aigua
- III. Cafè

**EL PAGAMENT HA DE SER ÚNIC, TOTS JUNTS,
EN UN SOL IMPORT**

cal xirricló