

Menú setmanal del 21 al 24 de juliol

Per a grups de 12 persones o més

Snack

Mini croqueta de rostit amb emulsió de gamba G/L/O/CM

Primers a escollir...

La nostra amanida russa amb ventresca de tonyina i ous de truita G/O/P

Fideus rossejats amb costella de porc, llonganissa, botifarra negra i allioli G/O

Vichyssoise amb llagostins, poma àcida i oli de porradell CM/L

Musclos al curri vermell, coco, ceba vermella i coriandre CM

Caragols a la gormanta [Supl:5,00€] O

Segons a escollir...

Llobarro al forn amb crema d'ametlles i picada mediterrània P/L/FS

Rajada a la brasa amb salsa Café de París, padrons i espàrrecs verds P/L

Melós de galta de vedella del Pirineu, milfulls de patata, moniato i rossinyols [Supl:6,00€] L/SO2

Saltejat de pollastre a l'estil asiàtic amb verduretes i sèsam cantonés Se

Callos del Xirricló G/FS

Amb les postres acabem ...

Profiterols farcits de café amb gelat de nata G/L/O

Pastís cremós de formatge amb préssec a la brasa i el seu gelat L/O

Síndria amb vermut, menta i xarrup de 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 **34,00 €** i inclou:

- I. Pa de massa mare del forn Guiu de Mollerussa (Tenim pa apte per a persones celíaques)
- 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**