

Menú setmanal del 25 al 28 d'agost

Per a grups de 12 persones o més

Snack

Mini croissant de brandada de bacallà i ous d'arengada

G/P/L

Primers a escollir...

Rotllets vietnamites amb llagostins, verduretes, hoisin i pols de cacauet

CM/FS

Amanida d'escalivada amb burrata, cirerols, anxoves i olives kalamata

L/P

Crema de pèsols amb ou potxat, pernil de gla i pa cruixent

G/L/O

Nyoquis d'espínacs al pesto genovès, parmesà, tomàquet semi-sec i rúcula

G/L/FS

Caragols a la gormanta [Supl:5,00€]

O

Segons a escollir...

Cua de rap a l'estil kentucky amb salsa tàrtara i patates baby especiades

P/G/O

Tataki de tonyina amb cremós d'alvocat, sèsam cantonès, teriyaki, mango i edamames [Supl:6,00€]

P

Peus de porc sense feina amb patata emmascarada i bolets saltejats

SO2

Pintxos de vedella marinats amb chimichurri casolà i bastonets de moniato

Callos del Xirricló

G/FS

Amb les postres acabem ...

Préssec en almívar, crema de llimona i el seu xarrup

G/L/O

Banoffee Pie en textures amb gelat de iogurt

G/L

Pastís de formatge cremós amb el seu gelat

G/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 **34,00 €** i inclou:

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