

Menú setmanal del 4 al 7 d'agost

Per a grups de 12 persones o més

Snack

Brava fullada amb salsa de sobrassada

Primers a escollir...

Gaspatxo tradicional amb gelat de tomàquet madur i ous de guatlla L/SO2/O

Tagliatelles a la carbonara tofonada i parmesà G/L/O

Brandada de bacallà amb cirerols confitats i les seves torradetes G/P

Brioix fullat amb escalivats, sardina fumada i escarola G/P/L

Caragols a la gormanta [Supl:5,00€] O

Segons a escollir...

Cassoleta clàssica de calamar amb patates baby i espinacs P/CM

Dorada amb crema de porros, saltejat de mongeta verda i oli d'all P/L

Terrina de xai de la Noguera amb cremós de xirivia i verduretes de temporada [Supl: 6,00€] L

Rack de porc amb salsa de ceps, padrons i patates especiades L

Callos del Xirricló G/FS

Amb les postres acabem ...

Tiramisú amb gelat de cafè G/L/O

Panacota de iogurt amb fruits vermells i el seu xarrup L

Milfulls cruixent amb mousse de mató i figues 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 celíaqes)

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**