

Menú setmanal del 6 al 9 d'octubre

Per a grups de 12 persones o més

Snack

Escuma de pastanaga amb gingebre i quicos

L

Primers a escollir...

Tàrtar de tonyina amb teriyaki, ametlles torrades i cremós d'alvocat

P/FS

Tallarins d'ou amb ragú de vedella i pecorino tofonat

G/L/O

Porro a baixa temperatura amb pesto de festucs, burrata, tomàquet semisec i pastrami

FS/L

Canelons de peix i marisc amb la seva beixamel i salsa de tinta de calamar

G/L/P/CM

Caragols a la gormanta [Supl:5,00€]

O

Segons a escollir...

Romescada amb cua de rap, musclos i pèsols

P/FS/CM

Calamarcets de costa farcits, parmentier de patata amb safrà i espàrrecs verds [Supl:6,00€]

CM/L

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

G/L

Mandonguilles de pollastre amb salsa de coco, curri i xips de iuca

G/O

Callos del Xirricló

G/FS

Amb les postres acabem ...

Mousse de xocolata blanca, café i Baileys

G/L

Lemon Pie en textures amb xarrup de llimona

G/L/O

Profiterols farcits d'avellana i el seu gelat

G/L/O/FS

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