

Menú setmanal del 8 al 10 de setembre

Per a grups de 12 persones o més

Snack

Gaspatxo de síndria amb oli de menta

SO2

Primers a escollir...

La nostra amanida russa amb ventresca de tonyina i les seves torradetes

G/O/P

Espaguetis negres amb salsa cremosa de salmó fumat, gambetes i parmesà

G/P/CM

Llenties a la cassola amb costella de porc, llonganissa i botifarra negra

Albergínia a la flama amb salsa de iogurt, sobrassada i nous

L/FS

Caragols a la gormanta [Supl:5,00€]

O

Segons a escollir...

Calamarcets de costa saltejats amb papada a baixa temperatura, rossinyols, rovell d'ou i pinyons torrats [Supl:6,00€]

P/O/FS

Sardines sense feina a l'andalusa amb salsa napolitana i picada d'olives

P/G

Estofat de vedella tradicional amb pèsols i patatones

SO2

Aletes de pollastre en dos coccions a l'estil asiàtic, cremós de blat de moro i sèsam cantonés

L/Se

Callos del Xirricló

G/FS

Amb les postres acabem ...

Pinya rostida, coco i xarrup de llimona

Milfulls cruixent amb crema de festucs de les Garrigues i gerds

G/L/FS

El nostre gormand de xocolata i avellanes

G/L/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 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**