

Menú setmanal del 9 al 12 de juny

Per a grups de 12 persones o més

Snack

Cornet cruixent amb escuma de pèsols i menta G/L

Primers a escollir...

Gaspatxo de síndria amb formatge feta i ous de guatlla L/O

Bunyols de bacallà amb allioli de mel de romaní G/L/O/P

Albergínia a la flama amb iogurt grec, ametlles torrades, olives kalamata i tomàquet semi-sec L/FS

Rigatonis a la carbonara, guanciale cruixent i formatge parmesà G/L/O

Caragols a la gormanta [Supl:5,00€] O

Segons a escollir...

Sardines sense feina amb cirerols confitats, oli d'alfàbrega i pinyons P/FS

Romescada de lluç amb cigronets de l'Anoia P/FS

Entranya de vedella a la brasa amb chimichurri casolà i patates *baby* SO2

Lingot de garrinet cruixent amb llimona, taronja, cilindres de poma i xalotes [Supl:7,00€] SO2

Callos del Xirricló G/FS

Amb les postres acabem ...

Mousse de coco amb xarrup de mango G/L

Pastisset calent de poma de Lleida amb gelat de vainilla G/L

Crème brûlée de fruita de la passió amb fruits vermells naturals 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 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**