

Menú setmanal del 30 de juny i del 1, 2 i 3 de juliol

Snack

Iogurt de mató amb maduixes al vinagre L/SO2

Primers a escollir...

Salmorejo de pastanaga amb musclos en escabetx, *airbags* de patata i oli de julivert CM/SO2

"Tiradito" de salmó amb cítrics, cremós d'alvocat, fonoll i les seves torradetes G/P

Pèsols ofegats amb xipironets, botifarra negra i rovell d'ou cruixent P/CM/O

Rigatonis amb salsa bolonyesa, beixamel de tomàquet i formatge parmesà G/L/O

Caragols a la gormanta [Supl:5,00€] O

Segons a escollir...

Suquet de corball salvatge amb escopinyes, gamba vermella i alga còdium [Supl:6,00€] P/CM

Dorada al forn amb samfaina i oli d'alls confitats P

Melós de galta de porc amb cremós de ceps i verduretes de temporada L

Broquetes de pollastre marinat a la brasa amb arròs basmati i salsa napolitana

Callos del Xirricló G/FS

Amb les postres acabem ...

Milfulls cruixent amb crema catalana i fruits vermells G/L/O

Pastís cremós de xocolata, sal i el seu gelat G/L/O

Textures de pinya, coco i xarrup de llima 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 **28,00 €** i inclou:

- I. pa de massa mare del forn Guiu de Mollerussa (Tenim pa apte per a persones celíaqes)
- II. copa dels vins seleccionats o un refresc i aigua

Cafè no inclòs

10% IVA INCLÒS