

Menú setmanal del 21 al 24 d'octubre

Snack

Mini croqueta de xipironets amb allioli de safrà

G/L/O/P/CM

Primers a escollir...

Tàrtar de tonyina amb teriyaki, cremós d'alvocat i alga wakame

G/P

Farcellets farcits de pera amb salsa de formatge blau i espinacs cruixents

G/L

Focaccia de cirerols amb llom a la sal, pesto genovés i rúcula

G/L/FS

Trinxat de la Cerdanya amb cansalada ibèrica i popets cruixents

CM/P

Caragols a la gormanta [Supl:5,00€]

O

Segons a escollir...

Bacallà a baixa temperatura amb hummus de fesolets, refregit d'all i bròquil

P

Sardines sense feina al forn i textures de verdures en escabetx

P/SO2

Tsukune de pollastre amb arròs basmati, ceba tendra i sèsam cantonés

G/L/Se

Espatlla de xai de La Noguera desossada amb cremós de moniato, rossinyols i formatge Lligat de cabra [Supl:5,00€]

L/SO2

Callos del Xirricló

G/FS

Amb les postres acabem ...

Milfulls cruixent amb crema catalana i el seu gelat

G/L

Escuma de carquinyolis amb gelat de torró i tofi de carabassa

G/L/FS

Pastís cremós de xocolata amb xarrup de mango

G/L

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